Твоя кондитерская

Елена Маслякова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

На земном шаре найдется не так много людей, равнодушных к кондитерским изделиям разных видов и сортов. Все мы еще с детства любили посещать кафе-мороженое, кондитерские в надежде полакомиться своим любимым изделием. Эта книга расскажет о том, как правильно и красиво устроить настоящую кондитерскую у себя дома. Кроме того, читателю будет любопытно узнать множество новых вкусностей, которые без особого труда можно приготовить на собственной кухне.

- Елена Владимировна Маслякова
  - Введение
    -
  - Глава 1. Оборудование для домашней кондитерской
    -
  - Глава 2. Торты
    - Торт к чаю
      -
    - Торт «Дрезден»
      -
    - Торт «Венский»
      -
    - Торт «Лимонный»
      -
    - Торт с тыквенной начинкой
      -
    - Торт «Розовый»
      -
    - Торт «Миндальный»
      -
    - Торт «Саварен»
      -
    - Торт «Кофейный»
      -
    - Торт «Фруктовый»
      -
    - Торт «Яблочный»
      -
    - Торт «Шоколадный»
      -
    - Торт «Медовый»
      -

- Торт «Птичье молоко»
- Торт «Дамские пальчики»
- Торт «Маковый»
- Торт со сливками
- Торт с арахисом
- Торт непеченый
- Торт «Медовик»
- Торт «Лимонный аромат»
- Торт «Вишенка»
- Непеченый торт «Новогодний»
- Торт «Тельняшка»
- Торт «Праздник»
- Торт «Малиновый»
- Торт слоеный «Вишневый»
- Торт «Творожно-фруктовый»
- Торт «Белковый»
- Торт «Ореховый»
- Торт «Вафельный»
- Торт «Радость»
- Торт «Песочный с желе»
- Торт без яиц
- Торт «Российский»

- Торт «Машенька»
- Торт «Полет фантазии»
- Торт «Быстрый»

- Глава 3. Пироги
- Пирог с мясом
- Пирог с рыбой
- Пирог «Воздушный»
- Пирог «Колобок»
- Пирог слоеный с несладкой начинкой
- Пирог с курагой
- Пирог польский с рыбой
- Пирог «Пикантный»
- Пирог «Экономный»
- Пирог «Французский»
- Пирог «Приветствие»
- Пирог «Африканский»
- Пирог «Детский»
- Пирог песочный с яблочной начинкой
- Пирог «Шоколадный»
- Пирог «Банановый»
- Пирог «Медовый»
- Пирог «Осенний»

- Пирог «Лимонный»
- Пирог «Гусиные лапки»
- Песочный пирог с творогом
- Пирог «Чародейка»
- Пирог «Клубника в шоколаде»

- Глава 4. Пирожные
  - Пирожные «Тропические»
  - Пирожные «Помпадур»
  - «Зигзаг удачи»
  - Пирожное «Бисквитное»
  - Пирожное «Туринское»
  - Пирожное «Бермудский треугольник»
  - Пирожное «Воздушное»
  - Пирожное «Миндальное»
  - Пирожное «Сливочное»
  - Пирожное «Кофейное»
  - Пирожные с фруктовым кремом
  - Пирожное «Деликатесное»
  - Пирожное «Сметанное»
  - Пирожное «Берлинское»
  - Пирожное «Восторг»
  - Пирожное «Мулатка»
  - Пирожное «Меренга»

- Пирожное «Классическое»
- Пирожное «Полет»
- Пирожное «Слоеное»
- Пирожное «Рассвет»
- Пирожное «Paradise lost»
- Пирожное «Песочное»
- Пирожное бисквитное со сливочным кремом

○ Глава 5. Пирожки
- Пирожки с курагой, изюмом и медом
- Сладкие пирожки с творогом и яйцом
- Пирожки с яблоками
- Пирожки с вишней
- Жареные сладкие пирожки
- Пирожки с фруктовым повидлом
- Пирожки с орехами
- Пирожки с малиновой начинкой
- Сладкие пирожки с творогом
- Пирожки «Для гурманов»
- Пирожки с черносливом и миндалем
- Пирожки «Рождественские»
- Пресные пирожки с творогом

○ Глава 6. Булочки, плюшки
- Булочки на простокваше

- Булка «Ореховая»
- Булочки с тмином
- Булочки с корицей
- Булочки с заварным кремом
- Булочки с вареньем
- Булочки «Масляные»
- Булочка с маком
- Плюшки
- Рулетик с маком
- Крендель
- Крендели вареные
- Крендельки с маком
- Крендельки на желтках
- Крендель «Юбилейный»
- Ватрушки с творогом
- Ватрушки с морковной начинкой
- Картофельные ватрушки
- Ватрушки из сдобного теста
- Ватрушки с картофельным пюре и тмином
- Ватрушки с яблочным повидлом
- Ватрушки с яблоками
- Ватрушки с ревенем

- «Розочки»
- Булочки с изюмом
- Булочки сдобные с начинкой
- Ромовая баба
- Булочки с чесноком
- Булочка «Сдобная»
- Булочки «К чаю»
- Булочка «Пряная»
- Булочка с курагой и кардамоном
- Булка «Праздничная»
- Булка «Плетеная»
- Булка «Подольская»
- Булка «Шафрановая»
- Булка «Картофельная»
- «Бухты»

○ Глава 7. Конфеты

- Конфетки «Шоколадные»
- «Яблоки в шоколадной глазури»
- «Бананы с тертым шоколадом»
- «Земляника в шоколаде»
- Шоколадно-ореховые конфеты
- «Чернослив в шоколаде»

- Шоколадные ганажевые конфетки
- «Грильяж в шоколаде»
- «Вишня в шоколаде»
- «Вишни в сахарной карамели»
- «Клубника в шоколаде»
- Трюфели 1
- Трюфели 2
- Яблочные трюфели 1
- Яблочные трюфели 2
- Конфеты из сахарной помадки
- «Маковки»
- Конфеты «Муравейник»
- Конфеты «Особые»
- Сахарная мастика
- «Тянучий» ирис
- «Тянучки»
- Конфеты с повидлом или вареньем
- Конфеты «Грибы»
- Конфеты «Каштаны»
- Конфеты с повидлом из шиповника
- «Студенческие сладости»
- «Кофейные»

- «Крыжовник в сахаре»
- Цукаты из апельсиновых корок
- Цукаты из абрикосов
- Конфеты из какао-порошка
- Конфеты «Сластена со смородиной»
- Конфеты из моркови
- Жвачка по-домашнему
- Конфеты «Малютка»
- Конфеты из клубники
- Конфеты из тыквы
- Рахат-лукум
- «Миндальные»

Глава 8. Мармелад, желе, муссы
- Желе
  - Желе из малины
  - Желе из вишни
  - Желе из яблок
  - Желе из крыжовника
  - Желе из кизила
  - Желе из апельсинов
  - Желе из чернослива и яблок
  - Желе из яблочного сока
  - Желе из свеклы

- Желе из морковного сока
- Желе из сушеной голубики
- Молочное желе
- Муссы
  - Мусс клубничный
  - Мусс грейпфрутовый
  - Мусс медовый
  - Мусс из манной крупы
  - Мусс клюквенный
  - Мусс из красной или черной смородины
  - Мусс из шиповника
  - Мусс с вишнями белковый
  - Мусс шоколадный
- Мармелад
  - Мармелад сливовый
  - Мармелад-ассорти
  - Мармелад грушевый

○ Глава 9. Пастилки, помадки
- Помадка
- Сливочно-молочная помадка
- Помадка «Классическая»
- Помадка «Домашняя»
- Помадка из сгущенного молока
- Шоколадная помадка

- Ванильная помадка
- Помадка из какао
- Пастилки
- Яблочная пастила
- Абрикосовая пастила
- Пастила грушевая
- Пастила из яблок
- Пастила ежевичная
- Разноцветная пастила
- Яблочная пастила
- Клюквенная пастила
- Пастила из крыжовника
- Пастила по-словацки
- Пастила из айвы

○ Глава 10. Пудинги
- Пудинг из черствого пшеничного хлеба
- Пудинг из белой булки
- Пудинг из черного хлеба
- Пудинг из сухарей
- Пудинг из ванильных сухарей
- Пудинг «Дипломат»
- Пудинг из овощей и зелени
- Пудинг куриный паровой

- Пудинг с грецкими орехами
- Пудинг ореховый с ванильным соусом
- Рисовый пудинг с цукатами
- Пудинг «Яблочный»
- Пудинг «Хемпширский»

○ Глава 11. Суфле
- Суфле из взбитых белков
- Ванильное суфле
- Суфле из творога
- Лимонно-творожное суфле
- Суфле «Птичье молоко»
- Суфле из шоколада
- Суфле из яиц и сыра
- Суфле «Классическое»
- Суфле из чернослива
- Суфле из риса
- Фруктовое суфле из груш
- Суфле из апельсиновой цедры
- Суфле из крыжовника
- Новогодний омлет-суфле
- Торт-суфле
- Суфле из шоколада с блинчиками
- Суфле «Селестен»

- Творожное суфле с абрикосами
- Яблочное суфле
- Торт-суфле с орехами
- Лимонное суфле
- Сырное суфле
- Фруктовое суфле
- Фруктовое пюре «Аида»
- Суфле из мандаринов
- Торт-суфле к празднику
- Торт-суфле с коньячным кремом

Глава 12. Мороженое
- Мороженое «Молочное»
- Мороженое «Сливочный аромат»
- Мороженое «Шоколадное»
- Мороженое «Кофейное»
- Пломбир «Сливочный»
- Крем-брюле
- Мороженое «Фиалковое»
- Мороженое «Творожно-фруктовое»
- Мороженое с вином
- Мороженое с коньячным соусом
- Мороженое «Ореховое»

- Мороженое с персиками
- Мороженое «Мокко»
- Цукатное мороженое
- Глава 13. Оформление кондитерских изделий
- Украшения
- Глава 14. Как правильно подавать кондитерские изделия
- Глава 15. Напитки к кондитерским изделиям
- Кисель молочный
- Кисель из какао
- Кисель из меда
- Кисель «Южный»
- Кисель «Снежинка»
- Напиток из земляники
- Малиновый напиток
- Напиток «Виноградный»
- Напиток «Апельсины в молоке»
- Напиток «Вишня»
- Напиток «Лимонный»
- Напиток из сливок и клубники
- Напиток из щавеля
- Напиток витаминный
- Чай «Мятный»

- Чай «Черничный»
- Чай «Черничный» 2
- Липовый чай
- Брусничный чай
- Чай «Лесной»
- Морс «Летний»
- Морс «Малинка»
- Морс из шиповника и яблок
- Клюквенно-морковный морс
- Коктейль «Кофейный» 1
- Коктейль «Кофейный» 2
- Коктейль «Дынный»
- Коктейль «Тонизирующий»
- Коктейль «Клубничный»
- Коктейль «Фруктовый»
- Коктейль «Снежный»
- Коктейль «Негритенок»
- Коктейль «Июльский»
- Коктейль «Малиновый»
- Коктейль «Апельсиновый»
- Кофе-глясссе
- Горячий шоколад

- Персиковый крюшон
- Калиновый сок
- Заключение

Елена Владимировна Маслякова
Твоя кондитерская

Введение

Как часто серым дождливым вечером, возвращаясь домой после нелегкого трудового дня, мечтаешь побаловать себя хоть чем-то вкусненьким, тем, чего никто еще не пробовал. Душа просит сладкого, а нос капризно отворачивается от вчерашнего картофельного пюре и соевых пельменей...

Но хватит! Прощайте, серые будни и неудачные кулинарные опыты! Лежащая перед вами книга является не просто очередным сборником кулинарных рецептов. В ней вы найдете множество сведений, которые станут действительно полезными и необходимыми вам на кухне.

Книга «Твоя кондитерская» рассчитана на широкий круг читателей: начинающему кондитеру она поможет обойтись без досадных неудач, вместо этого вы сможете угостить друзей прекрасным тортом собственного приготовления. Даже кондитер-профессионал пополнит коллекцию своих коронных блюд парочкой-другой рецептов.

Из этой книги вы также узнаете, чем лакомились и услаждали свой вкус великие мира сего, какие изысканнейшие яства вкушали они на десерт. Вы познакомитесь с оригинальными рецептами экзотических сластей, восхитительный вкус и аромат которых сможет приятно удивить не только двоюродную сестру бабушки мужа, неожиданно приехавшую из Тынды, но и ваших знакомых, привыкших ужинать в ресторанах.

Тем, кто следит за своей фигурой и заботится о своем здоровье, особенно пригодятся сведения о содержании калорий в кондитерских изделиях.

Если вы только совершаете свои первые шаги в кулинарии, значит, вам будут полезны советы опытных кондитеров, и благодаря им ваше тесто больше не прилипнет к противню. Ну а подробные сведения о том, как приготовить тесто, начинку, крем для пирогов, пирожков, булочек, плюшек, тортов и пирожных, различные рецепты конфет, мармелада, желе, муссов в сочетании с желанием сотворить кулинарное чудо и искрой фантазии помогут вам приятно разнообразить свою жизнь и сильнее привяжут ваших близких к такому замечательному кондитеру.

Вы узнаете о том, как без особенных затрат изменить вкус самых обыденных блюд, какой напиток наилучшим образом подойдет к вашим любимым пирожным. А если вы вдобавок к этому познакомитесь с правилами сервировки и оформления блюд, то к вашему столу не стыдно будет пригласить даже английскую королеву.

Мы надеемся, что книга «Твоя кондитерская» станет вашим постоянным и самым надежным спутником и помощником в мире сладостей и поможет раскрасить во все цвета радуги даже, казалось бы, самые серые будни.

Удачи вам!!!

Глава 1. Оборудование для домашней кондитерской

Если вы занимаетесь выпечкой мучных и кондитерских изделий в домашних условиях, вам необходимо подумать об оборудовании. Для того чтобы ваши кондитерские изделия выглядели красиво и необычно, перед подачей к столу их следует украсить. Конечно, многое зависит от вашей фантазии, но также и от того, каким оборудованием вы располагаете.

Любимые лакомства великих

Известно, что знаменитая Грета Гарбо никогда особенно и не придерживалась строгих диет, была ужасной сластеной, и просто обожала пудинги. Одним из наиболее любимых ею пудингов был карамельный – с ванилью и шоколадом.

Требуется: 200 г сахара, 3 яйца, большой апельсин, лимон среднего размера, 6 кусочков сахара, 2 стакана сливок, 1 ч. л. сахарной пудры, 4 ст. л. тертого темного шоколада, ванилин.

Способ приготовления. Взбейте яйца с половиной порции сахара. Очистите лимон и апельсин, цедру натрите с сахаром и смешайте с яичной массой, добавьте 1/2 стакана сливок. Оставшийся сахар разогрейте до получения карамели. Карамель залейте в форму, добавьте крем, закройте крышкой, поставьте водяную баню, готовьте 1—1,5 часа. Пудинг остудите и выложите на тарелку. В заключение взбейте сливки и сахар, украсьте пудинг. Сверху посыпьте тертым шоколадом.

К устройствам и оборудованию, которое используется при изготовлении кондитерских изделий, можно отнести формы для выпекания коржей и тортов, специальные формы для изготовления кексов, а также небольшие формочки для печенья, всевозможные электрические вафельницы, устройство для приготовления мороженого. Еще одно незаменимое в хозяйстве электрическое «чудо» – миксер, впрочем, миксеры могут быть и ручные. Один из необходимых элементов – кондитерский мешок или специальный пистолет для крема с прилагающимися к нему насадками, а также специальные ножи, мешалки и ложки – все это сослужит неплохую службу любой домохозяйке.

А теперь подробнее расскажем о различном кондитерском

оборудовании. Если вы решили порадовать своих близких или гостей песочным печеньем, вам не обойтись без специальных форм для его вырезания. Эти формы могут быть пластмассовыми или металлическими, иметь разную форму и размер: в виде звездочек, цветочков, полумесяца, кружочков, сердечек, квадратов, ромбиков – вариантов множество. При формовке теста лучше пользоваться формами с острыми краями. Тупые края мнут тесто, что мешает его подъему. Металлические формочки для печенья после употребления сразу же смачивают водой и мокрыми протирают с солью, затем ополаскивают и высушивают.

Сформовав печенья с помощью выемок и выложив их на противень, смазанный маслом, опытные кулинары слегка протыкают их металлической, лучше из нержавейки, вилкой, чтобы при выпекании не образовались пузыри.

Кондитерские советы

Готовность бисквита вы можете проверить, нажав на него пальцем. Тесто должно быть упругим и принимать первоначальную форму, как только вы уберете палец.

С помощью этих выемок и затейливых по форме кусочков теста вы всегда украсите всевозможные пироги и кулебяки. Красиво оформить выпечку можно при помощи кондитерского колесика. Оно представляет собой незатейливый механизм: маленькое колесико, закрепленное на пластмассовой ножке. С его помощью вырезаются полоски теста с красивыми рифлеными краями, и эти полоски укладываются поверх начинки пирога крест-накрест или в виде решетки. Оно также может пригодиться для изготовления макарон и лапши в виде бантиков или бабочек.

Многие кулинары-кондитеры для приготовления ромовых баб используют гофрированные или гладкие конусообразные формы. Крупные формы имеют в середине трубку, благодаря которой изделие лучше выпекается и быстрее охлаждается. Такие же формы используются и для выпекания куличей. Тесто заливают на треть высоты формочки, оставляют на час, чтобы оно подошло, и потом уже ставят в духовку.

Совершенно необходимо иметь в своем «кухонном арсенале» разнообразные формы для выпекания тортов и пирогов. Нелишне иметь и специальную разъемную форму для выпекания коржей. Формы для тортов, пирогов и кексов бывают необычной конфигурации: в виде сердечка (прекрасный вариант на День святого Валентина или день рождения), прямоугольные, круглые с разнообразными выемками и выпуклостями. Формы для кексов более «консервативны». Чаще всего они круглые, рифленые по бокам, иногда с трубочкой посередине. Благодаря этому в центре

кекса получается отверстие. Такой кекс можно посыпать сверху сахарной пудрой, полить растопленным шоколадом или глазурью.

Экзотические рецепты

КАЗАХСКИЙ ЧАК-ЧАК

Требуется:4 стакана муки, 8 яиц, 1/4 стакана молока, 1 ст. л. сахара, 3 стакана топленого масла, 2 стакана меда, 2 ст. л. коньяка или водки, леденцы (для украшения).

Способ приготовления. Смешайте муку, молоко, сахар, яйца и коньяк или водку. Замесите тесто. Поделите его на несколько частей, каждую из которых скатайте в виде жгутика толщиной около 1 см. Каждый жгутик порежьте на небольшие кусочки, по величине и форме напоминающие орешки. На сковороде растопите масло, дайте ему закипеть и обжарьте на нем «орешки». Не забывайте их постоянно перемешивать, чтобы шарики приобрели золотистый оттенок. В другой посуде сварите мед с сахаром. Возьмите немного сиропа между двумя пальцами, сожмите и растяните. Получившаяся ниточка укажет на степень его готовности. Выложите шарики в эмалированную миску, залейте растопленным медовым сиропом и тщательно перемешайте. Если смочите руки в холодной воде, вам проще будет вылепить из получившейся массы любую фигурку. Украсьте блюдо мелкими леденцами.

Если вам от мамы или бабушки осталась в наследство причудливая сковородка с углублениями внутри в виде птиц, цветов или же орехов на одной стороне и выпуклостями на другой, вам повезло – с помощью этой сковородки можно приготовить замечательные печенья, оригинальная форма которых удивит и обрадует гостей. Все, что вам надо, – правильно приготовить тесто, уложить его на смазанную поверхность сковороды, закрыть другой стороной и держать над огнем или поставить в нагретую духовку. Выемку для начинки можно наполнить сгущенным молоком или повидлом.

Еще одним необходимым прибором для вашей кондитерской будет электрическая вафельница. Электровафельницы могут быть рассчитаны как на приготовление вафель довольно значительных размеров, так и треугольных (пекущая поверхность таких вафельниц разделена по диагонали). Перед использованием вафельницу прогревают, смазывают обе ее половинки растительным маслом. Тесто выкладывают столовой ложкой и

разравнивают. Выпекают в течение 2—3 минут. Как только выделится пар – вафли готовы.

Готовые вафли выложите на решетку и охладите. Ни в коем случае не кладите их одна на другую, что бы они не стали мягкими. В горячем виде можете нарезать их ножницами, придав им желаемую форму, свернуть трубочкой или конвертиком, наполнив начинкой: кремом, вареной сгущенкой, даже мороженым. Если вы задумали испечь вафельный торт, обзаведитесь цельной вафельницей.

Существуют и вафельницы для жарки на огне, принцип выпечки примерно такой же. Огонь должен быть несильным, вафельницу следует регулярно двигать и переворачивать, чтобы вафли пропеклись равномерно.

Еще одно чудо можно встретить на кухне некоторых хозяек – мороженицу. Она представляет собой немалых размеров электрическое устройство, в которое закладываются все ингредиенты, согласно инструкции. Как правило, это молоко и сахар в требуемых пропорциях. Через определенный промежуток времени получается мороженое. В настоящее время в специализированных магазинах можно отыскать более модернизированный аналог мороженицы, который позволит не только быстро и легко приготовить лакомство, но и обеспечит полную безопасность домохозяек и их детей.

Ну и, конечно же, ни одна уважающая себя женщина не представляет свою кухню без кондитерского мешочка. Его можно изготовить самостоятельно, если не приобрели готовый. Сделать его довольно просто. В плотном полиэтиленовом пакете с уголка прорежьте небольшую дырку, заполните его кремом или тестом – и мешок готов. С его помощью можно украшать торты или готовить печенье. Один из минусов такого мешочка – его недолговечность. Полиэтилен очень быстро рвется от слишком густого теста или крема. И, кроме того, самодельный мешочек не имеет никаких насадок. Но вы все же можете разнообразить форму отверстия мешка, аккуратно вырезав уголок пакета в форме звездочки.

Гораздо проще и приятнее работать с фабричным кондитерским мешочком, у которого имеется ряд разнообразных насадок, да и прослужит он вам гораздо дольше, чем самодельный. С его помощью вы почти профессионально украсите торты, начиная от простых цветочков, для которых имеются специальные насадки, до сложнейших по технологии изготовления роз. Можете к тому же выводить разнообразные надписи на праздничных тортах или пирогах.

Любимые лакомства великих

Говорят, что гениальный писатель Эрнст Хемингуэй из всех сладостей предпочитал торты, причем особенно был ему по вкусу банановый торт с ромом – весьма оригинальный десерт с потрясающим вкусом.

Требуется на 20 порций для теста: по 250 г муки, сливочного масла и сахара, ванильный сахар, 3 ст. л. рома, 5 яиц, 2 ст. л. разрыхлителя, соль.

Для начинки: по 2 лимона и апельсина, 5 бананов, 250 г свежих сливок, 50 г бананового ликера, ванилин.

Для украшения: 500 г сливок, тертый шоколад, кусочки банана и апельсина.

Способ приготовления. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром, ванильным сахаром и солью до увеличения объема смеси в 2 раза. В крем влейте ром, добавьте яйца, перемешайте. Всыпьте муку и разрыхлитель, замесите тесто. Тесто распределите по дну формы, поставьте в раскаленную духовку, выпекайте 50 минут. Готовому коржу дайте остыть.

Для начинки сок лимона и апельсина смешайте с банановым ликером. Бананы нарежьте ломтиками и положите в эту смесь на 10 минут. Корж разрежьте горизонтально на две части. Сливки взбейте с ванилином. На нижний корж выложите сироп с бананами, а сверху распределите взбитые сливки, накройте верхним коржом. Украсьте торт взбитыми сливками, кусочками банана и апельсина, посыпьте шоколадом.

Современной разновидностью кондитерского мешка являются кондитерский шприц и пистолет. Принцип их действия похож – тесто или крем загружаются в специальный цилиндр и выдавливаются поршнем через различные насадки. Но объем массы, которую вы можете одновременно загрузить, у таких приборов меньше.

Миксер значительно облегчает труд кондитера. Он может так много! За 45 секунд замесит тесто, за 30 секунд может сделать пюре из килограмма вареных овощей и фруктов, с кремом справится моментально. С его помощью можно гораздо быстрее приготовить множество самых различных блюд и при этом довольно значительно сэкономить силы. Достаточно просто нажать нужную кнопку. Миксер выполнит множество трудоемких операций. С его помощью вы сделаете овощное или фруктовое рагу, приготовите суп для малыша, взобьете крем, гоголь-моголь

и любой самый изысканный десерт – и все это благодаря разнообразным насадкам и мешалкам, прилагающимся к миксеру. Чем больше функций у вашего миксера, тем больше пользы принесет вам маленький кухонный волшебник.

Электрические миксеры бывают двух видов: стационарные, снабженные чашей на подставке, и ручные – для обработки продуктов с помощью различных насадок. В комплекте с некоторыми ручными миксерами тоже продаются подставки и чашки для смешивания. Благодаря этому их можно использовать как в стационарном положении, так и при работе вручную. Во многих современных автоматических миксерах чаша надежно фиксируется на подставке и во время работы вращается. В результате обрабатываемые продукты перемешиваются более равномерно. Самые дешевые модели миксеров, кроме венчиков, снабжены лишь мешалками для замешивания теста. Дополнительные элементы, например чаша или стакан для приготовления коктейлей, повышают цену.

Самые дорогие и современные модели известных западных фирм снабжены различными насадками для смешивания, взбалтывания, измельчения и резки, существенно облегчающими выполнение сложных операций, которые приходится проделывать при приготовлении разных блюд и десертов.

При выборе подходящего миксера вам надо обратить внимание на следующие характеристики. Мощность его должна быть равной 140—200 ватт. Чем больше мощность, тем выше скорость вращения, в результате скорость выполнения операции значительно уменьшается. Следует определиться и с объемом чаши. Он различен: от 0,2 до 2,4 л. Какой вместимости чаша необходима – решать вам.

Ознакомившись с механическими и электрическими характеристиками миксера, стоит подробнее разобраться в его фурнитуре. Ручные миксеры, как правило, снабжены сменными насадками – двумя взбивалками и двумя мешалками-крючками. Взбивалки используют для взбивания белков, сливок, для растирания желтков с сахаром, изготовления кремов, соусов, а также замешивания негустого теста, например для блинов. Мешалки-крючки используются для замешивания так называемого крутого теста типа дрожжевого.

Вот еще несколько полезных фактов из «жизни» миксера, касающихся его эксплуатации, которые просто необходимо знать любой домохозяйке. Время приготовления продуктов в миксере составляет от 10 секунд и выше. Для лучшей обработки дрожжевое тесто следует замешивать порциями по 250 г в течение 30—40 секунд. Прибор может работать непрерывно не

более 10 минут, затем его следует выключить, чтобы предотвратить перегревание двигателя. Миксирующий стакан не должен работать более 3 минут.

Подсчитаем калории

Каждый народ имеет свою кулинарию. Но при этом не нужно путать пиршество и народную пищу. Народную пищу различных стран объединяет простота, естественность. А на пирах столы всегда изобиловали различными кондитерскими изделиями, насыщенными калориями, – добротными пирогами, сладкими булочками, кренделями, тортами.

Элементы прибора, которые непосредственно соприкасаются с продуктами, должны быть выполнены из нержавеющей стали или специальных пластмасс. Миксирующий стакан предназначен для приготовления супов-пюре, соусов, майонеза и коктейлей. Количество скоростей, как правило, от двух до пяти, что позволяет регулировать работу прибора в зависимости от типа или необходимой степени измельчения продукта.

Можно не покупать миксер, если у вас уже есть кухонный комбайн. Он выполняет минимум тех функций, для которых создан миксер. С помощью пластмассовых насадок комбайн способен взбивать крем, а благодаря блендеру смешивает разнообразные молочные коктейли и детские супы-пюре.

Помимо описанного выше, для домашней кондитерской вам понадобятся следующие предметы: металлические противни с тремя или четырьмя бортиками для выпечки печенья, пирогов, рулетов и бисквитов, металлические листы с одним бортом для выпечки печенья, пирожков, пряников, ватрушек, рожков, коржей для торта.

Из деревянных элементов – доски малые и большие. Малые используйте для нарезки пирогов, рулетов, рубки орехов, большие – для вымешивания, раскатывания теста и формовки изделий. Деревянные скалки – для раскатывания теста в пласт. Деревянные лопатки – для вымешивания в посуде теста жидкой консистенции, именно деревянные, чтобы от соприкосновения с тестом они не окислялись, как металлические, и не придавали тесту нежелательный привкус.

Некоторые хозяйки предпочитают растирать яйца в керамической миске только деревянной круглой ложкой без лакового покрытия. Считается, что при этом достигается наиболее качественная консистенция яичной массы.

Понадобятся вам и железные терки для снятия цедры с лимонов и апельсинов, мелкие терки для измельчения шоколада,

яблок, груш, самые мелкие – для сыра. Волосяные или проволочные сита различных размеров – для просеивания муки, процеживания соков, протирки ягод и плодов. Мясорубки – для измельчения мака, орехов, отжимки сока из ягод, фруктов и овощей. Ступки – для растирания сахара, гвоздики, корицы, орехов, мака. Для этой же цели можно использовать электрическую кофемолку, причем, как советуют специалисты, лучше иметь отдельную, так как кофе очень чувствителен к запахам.

Не забудьте про кастрюли для вымешивания теста, смешивания продуктов, миски для взбивания яичных белков, растирания яичных желтков (лучше всего керамические). Емкости для варки крема, сахарного сиропа лучше всего иметь эмалированные. Придется вам позаботиться о сковородах разных размеров с высокими и низкими бортами для жарки пирожков и пончиков. У вас непременно должны быть металлическая сеточка для раскладывания печенья, тортов, пирожных, рулетов, бисквитов во время глазирования или оформления кремом из кондитерского мешочка; щеточка или кисточка для смазывания изделий яичным желтком, топленым сливочным маслом, смальцем или маргарином. И, наконец, вам не обойтись без ножей для нарезки теста, выпеченных изделий, фруктов и ягод. Для нарезки крошащихся изделий используется специальный нож-пила. Иногда для лучшего отделения готовых изделий от формы требуются промасленные листы пергамента или кальки.

Экзотические рецепты

ВОСТОЧНАЯ ХАЛВА

Требуется: по 2 стакана муки и топленого масла, 1 стакан сахара, ванилин.

Способ приготовления. Муку высыпьте на сковороду слоем толщиной около 4 см и обжаривайте ее, не забывая перемешивать, до светло-коричневого цвета. В посуду с толстым дном выложите топленое масло, всыпьте сахар и поставьте на огонь. Примерно через 5 минут после начала кипения сахар полностью растворится, тогда можете всыпать муку и перемешать эту массу. Снимите посуду с огня, выложите получившуюся халву на плоскую поверхность слоем около 6 см, разровняйте. При помощи ножа или вилки нанесите на поверхность горячей халвы рисунок. Дайте ей остыть. Перед подачей к столу нарежьте халву на небольшие кусочки.

Словом, настоящий кондитер обязан полностью снарядить

свою кухню всем необходимым, и, как вы сами это уже поняли, количество утвари просто огромно, но чтобы изделия получались более красивыми и вкусными, придется всем этим обзавестись.

Глава 2. Торты

Торт к чаю

Требуется: по 125 г сливочного масла и сахара, 160 г картофельной муки, 250 г муки, 3 яйца, 60 г миндаля, 75 г засахаренных вишен, по 2 ст. л. коринки и рома, 2 ч. л. цедры лимона, 2 пакетика ванильного сахара, сода, соль.

Способ приготовления. Масло, сахар, ванильный сахар и цедру лимона взбейте. Добавьте картофельную и пшеничную муку, соль по вкусу, соду и яйца, тщательно перемешайте. Миндаль очистите, измельчите и с вымытыми и обсушенными ягодами коринки и цукатами положите в тесто. Вишни нарежьте, посыпьте мукой и вмешайте в тесто вместе с ромом. Форму для выпекания смажьте жиром, положите в нее подготовленное тесто и выпекайте 40 минут при средней температуре.

Торт «Дрезден»

Требуется для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 ч. л. сухих дрожжей, соль.

Для начинки: по 100 г сливочного масла или маргарина и сахара, 50 г муки, 2 яйца, щепотка соли, 1 л молока, 3—4 ст. л. лимонного сока и цедра половины лимона. При желании можете добавить 1 ст. л. рома и 4—5 орешков горького миндаля.

Способ приготовления. Тесто быстро замесите и поставьте на 2 часа в холодное место. Затем раскатайте и выложите в форму для торта, сильно приподняв края. Масло смешайте с сахаром, добавьте яйца и муку. Муку кладите в последнюю очередь. Приправьте солью, соком лимона и цедрой. После этого положите горький миндаль и ром. Свежее молоко разогрейте, не доводя до кипения. Форму с тортом поставьте в духовку и выпекайте в течение 10—15 минут. В подготовленную смесь влейте теплое молоко, все смешайте в миксере до образования густоватой массы. Массу немедленно вылейте на торт и поставьте его снова в духовку на 30 минут. Когда поверхность торта зарумянится, его можно считать готовым.

Торт «Венский»

Требуется для теста: 150 г шоколада или 30 г какао, 40 г сахарной пудры, 2 ст. л. сливок, по 150 г муки и сливочного масла или маргарина, 180 г сахара, 6 яиц, 2—3 ст. л. абрикосового мармелада.

Для поливки торта: 40 г кокосового масла, 50 г какао, 3 ст. л. горячей воды, 200 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Шоколад растопите. Масло разотрите с сахаром до однородного состояния, постепенно добавляя 6 желтков. Затем влейте в массу растопленный шоколад или какао, добавьте сахарную пудру и сливки. Потом дважды введите просеянную муку и белки, взбитые с оставшимся сахаром. Белки добавляйте постепенно, помешивая при этом основную массу. Форму хорошо смажьте жиром и наполните тестом. Выпекайте торт около часа при умеренной температуре. И когда он будет готов, выньте его из духовки, дайте ему остыть. Затем осторожно переложите его на блюдо, ровно обрежьте и намажьте абрикосовым мармеладом. Сверху торт полейте смесью кокосового масла, сахарной пудры, какао и горячей воды, разогретой на паровой бане.

Кондитерские советы

Жаря пирожки на сливочном масле, вы, вероятно, замечали, что масло в процессе готовки нередко темнеет. Чтобы этого не произошло, перед началом жаренья хорошо прогрейте сковороду и смажьте ее растительным маслом.

Торт «Лимонный»

Требуется для теста: 200 г муки, соль, 1/2 ч. л. разрыхлителя (углекислого аммония), 100 маргарина, 1—2 ст. л. воды.

Для начинки: сок 3 лимонов, цедра 1—2 лимонов, 4 яйца, 200 г сахара, 2 ст. л. картофельной муки, 3 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Все компоненты для теста смешайте и поставьте в холодное место на час. Полученное песочное тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите в форму, приподняв края. Выпекайте в духовке 20—25 минут, до тех пор, пока корж не станет светло-коричневым.

Сахар и желтки взбейте на паровой бане, добавьте сок лимона, цедру, крахмал и сильно взбивайте до образования довольно густого крема. Крем вылейте в подготовленную форму из теста. Взбейте белки с 2 ст. л. сахарной пудры и эту массу нанесите на поверхность торта. Духовку разогрейте, поставьте в нее торт и выпекайте 8—10 минут. Торт украсьте кремом из сливок или взбитой сметаной.

Торт с тыквенной начинкой

Требуется для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Для начинки: 1 кг тыквы, 2 ст. л. коньяка, 100 г сахара, 2 яйца, по 4 ст. л. сливок и молока, мускат, 2 ч. л. имбиря, 1/2 ч. л. корицы, цедра половины лимона, соль.

Способ приготовления. Сахар и сливочное масло смешайте, всыпьте просеянную муку и соль, замесите тесто. Раскатайте его и поставьте в прохладное место на час. Спелую тыкву очистите и удалите семечки, разрежьте ее на дольки и положите их мясистой частью вверх на противень, запекайте в духовке на слабом огне в течение часа. Тыква должна стать мягкой, чтобы ее можно было легко протереть сквозь сито.

Протертую тыквенную массу (примерно 1 стакан) смешайте с сахаром, коньяком, желтками, сливками, молоком и специями. Отдельно взбейте белки и осторожно смешайте их с тыквенной массой. Тесто раскатайте и выложите в форму для торта, подняв его края повыше, влейте начинку. Духовку разогрейте, поставьте в нее торт и выпекайте в течение 10 минут на сильном огне. Затем огонь убавьте и оставьте торт в духовке еще на полчаса. Торт подают к столу охлажденным.

Торт «Розовый»

Требуется для теста: 500 г муки, 2 ч. л. соли, 1,3 л теплой воды, 8 капель уксуса, яйцо, 1 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 1 л молока, 60 г маисового крахмала, 550 г сахара, желток, 250 г орехов, 1 ст. л. растительного масла, пакетик ванильного сахара, 200 г сливочного масла, 2 лимона.

Способ приготовления. Замесите тесто, постепенно добавляя в муку желток, воду, уксус, соль и растительное масло. Затем посыпьте тесто мукой и поставьте в теплое место, прикрыв перевернутым горшком. Через 30 минут разделайте тесто на несколько кусков, из которых раскатайте тонкие слои.

Из молока, 100 г сахара и маисового крахмала приготовьте пудинг, остудите его и добавьте в него желток, тертые орехи и сок одного лимона. Каждый лист теста отдельно смажьте растопленным сливочным маслом, затем сложите листы один на другой. Сверху положите начинку. Скатайте тесто в рулет как можно туже. Острым ножом нарежьте рулет на порции шириной 3 см и выложите кусочки на хорошо смазанный маслом противень.

Выпекайте в духовке в течение 20 минут при средней температуре. Из оставшегося сиропа и стакана воды приготовьте сироп, добавив нарезанный дольками лимон и пакетик ванильного сахара. Еще не остывшие кусочки рулета полейте сиропом. Затем кусочки красиво сложите на блюдо и подайте к столу.

Подсчитаем калории

На Руси пища всегда была очень простой, но сытной и питательной. Выпекание пирогов в старой русской печи давало им удивительный, неповторимый вкус и тонкий аромат. При этом пища оставалась малокалорийной. Так что проблемы ожирения, которая сейчас не дает покоя многим людям, на Руси не было.

Торт «Миндальный»

Требуется для теста: по 80 г сливочного масла и сахара, яйцо, 200 г муки, 1 ч. л. соды.

Для начинки: по 100 г сливочного масла и сахара, 2—3 яйца, 80 г миндаля, 1 ст. л. цукатов, 60 г муки, 1 ч. л. соды.

Для глазури: 100 г сахарной пудры, 1 ст. л. вишневой наливки, 1—2 ст. л. воды.

Способ приготовления. Быстро замесите тесто и поставьте на 30 минут в холодильник. Сахар, желтки и масло взбейте, добавьте миндаль, предварительно его очистив и измельчив, цукаты, соду и муку и все хорошо перемешайте. Далее введите взбитый с сахаром белок. Тесто раскатайте и выложите в форму, приподняв края. На его поверхности разложите начинку. Поставьте торт в духовку на час.

Сахарную пудру разведите вишневой наливкой (или водой) и сироп вылейте на еще теплый торт.

Торт «Саварен»

Требуется: 500 г муки, 50 г дрожжей, 1/2 л молока, 150 г сахара, 200 г сливочного масла, 5 желтков, соль, 1/2 лимона, панировочные сухари, 6—8 ст. л. рома, 8 ст. л. воды.

Способ приготовления. Муку просейте, сделайте в ней углубление посередине и влейте в него дрожжи, разведенные в теплом молоке. Замесите тесто и поставьте его в теплое место, чтобы подошло. Масло растопите, добавьте 120 г сахара, тертую кожуру и сок лимона, щепотку соли и яичные желтки. Полученное дрожжевое тесто обсыпьте мукой и выложите в форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями. Торт можете запекать и в нескольких небольших формах. Перед тем как поставить формы с тестом в духовку, выдержите их в теплом месте, чтобы тесто подошло. Затем выпекайте в духовке со средним жаром.

Оставшийся сахар разведите водой, прокипятите и добавьте ром. Теплый торт выньте из формы, пропитайте сиропом и дайте постоять 5—10 минут. Торт подавайте как в теплом, так и в холодном виде со взбитыми сливками. В середину торта можете положить также ореховый, кофейный или ванильный крем или фрукты из компота.

Торт «Кофейный»

Требуется для теста: 200 г муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 100 г маргарина, 1—2 ст. л. воды, соль.

Для начинки: 1 ст. л. желатина, 10 ст. л. молока, 1/4 л крепкого кофе, 3 яйца, 230 г сахара.

Способ приготовления. Все компоненты для теста смешайте и поставьте в холодное место на час. Полученное песочное тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите в форму, приподняв края. Выпекайте в духовке 20—25 минут, до тех пор, пока корж не приобретет золотисто-коричневый оттенок.

Желатин разведите в стакане воды, добавьте кофе и размешайте до полного растворения желатина. Затем положите половину сахара и влейте молоко. На паровой бане желтки смешайте с остатком сахара, постепенно добавляя туда желатин. Затем осторожно взбейте венчиком до получения густого соуса. Белки смешивайте отдельно и осторожно вводите их в застывший крем. Остывшую форму из теста наполните кремом. Украсьте торт взбитыми сливками или сметанным кремом (взбитой сметаной).

Кондитерские советы

Вы можете раскатывать тесто не скалкой, а бутылкой, наполненной холодной водой. При этом лучше всего будет раскатываться тесто, замешенное не очень круто.

Торт «Фруктовый»

Требуется: 450 г различных фруктов, 1 стакан сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. цедры лимона, 1/2 ч. л. питьевой соды, 2,3 стакана муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Фрукты, сахар, масло и приправы залейте водой и варите 10 минут. Остудите, добавьте соду и взбитые яйца, затем высыпьте муку, смешанную с разведенными дрожжами, все хорошо перемешайте. Форму для торта лучше всего возьмите диаметром 20 см, выложите на нее промасленную бумагу, положите приготовленную массу и выпекайте в духовке при умеренной температуре около часа. Торт до употребления должен постоять пару часов.

Торт «Яблочный»

Требуется: 600 г яблок, 80 г сливочного масла или маргарина, 125 г миндаля, 1,3 стакана сахара, 1 ст. л. муки, сок и цедра 1/2 лимона, 2 яйца.

Способ приготовления. Яблоки освободите от сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. В небольшое количество воды высыпьте ложку сахара и прокипятите. В этом сиропе несколько минут потушите ломтики яблок. Остатки сахара разотрите с маслом, добавьте желтки, молотый миндаль, лимонный сок и цедру лимона. Взбейте белки с небольшим количеством сахара и смешайте со всей массой.

Смажьте огнеупорную посуду маслом, выложите дно ломтиками яблок, сверху полейте тестом и поставьте форму с тортом в духовку. Выпекайте 45 минут на слабом огне. Перед подачей остудите и подавайте торт, предварительно полив его холодным ванильным соусом или вареньем.

Торт «Шоколадный»

Требуется для теста: 125 г сливочного масла или маргарина, 150 г муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, по 2 ст. л. кокосовой стружки и какао, 200 г сахара, 2 яйца, 3 ст. л. молока, 1/2 пакетика ванильного сахара, соль.

Для начинки: 1 стакан сахарной пудры, 4 ст. л. топленого масла, по 1 ст. л. какао и кокосовой стружки, по 1 ч. л. молотого кофе и ванильного сахара.

Способ приготовления. Кокосовую стружку, масло, какао, сахар и ванильный сахар тщательно перемешайти, не переставая мешать, добавьте яйца. Положите муку, сухие дрожжи, соль, в последнюю очередь постепенно влейте молоко. Форму для торта смажьте маслом, выложите в нее тесто и выпекайте в течение 45 минут при средней температуре.

Все компоненты начинки перемешайте, взбейте до кремообразного состояния. Остывший торт смажьте полученным шоколадным кремом.

Кондитерские советы

Если вам необходимо взбить белки или растереть желтки, помните, что это делается только в эмалированной, глиняной, фаянсовой или фарфоровой посуде, но ни в коем случае не в пластиковой.

Торт «Медовый»

Требуется для теста: по 100 г маргарина и сахара, 3 яйца, 1 ч. л. соды, 2,5 стакана муки, 5—7 ст. л. меда.

Для крема: 4 желтка, 1 стакан сахара, 2 стакана сливок или 300 г сливочного масла.

Способ приготовления. На паровой бане взбейте маргарин, яйца, сахар и негашеную соду, затем добавьте туда мед и муку. Тесто разделите на 8 частей, раскатайте тонкие коржи и выпекайте их на среднем огне до рыжевато-золотистого цвета.

Для крема желтки и сахар взбейте, добавьте сливки и поставьте на огонь. Крем постоянно помешивайте, когда он начнет загустевать, снимите с огня и поставьте на холод. Коржи смажьте кремом, а торт посыпьте крошками, оставшимися после обрезания коржей.

Торт «Птичье молоко»

Требуется для теста: 130 г масла, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 ч. л. соды, 1 стакан муки, 3 ч. л. какао, немного уксуса.

Для крема: 300 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 стакана молока, 3 ст. л. манной крупы, 1 лимон.

Для шоколада: 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. какао, 3 ст. л. сахара, немного сливочного масла.

Способ приготовления. Сливочное масло растопите, добавьте сахар и размешайте. Взбейте яйца, погасите уксусом соду и вылейте все это в смесь. Постепенно помешивая, всыпьте муку. Замесите тесто, разделите его на две части, в одну из них положите какао. На сковороде, смазанной маслом, испеките два коржа, время готовности каждого – 35 минут при температуре 180°С. Остудите их и каждый разделите на две части.

Для крема разотрите сливочное масло с сахаром. Из манной крупы и молока сварите манную кашу, остудите. Пропустите лимон через мелкую терку вместе с кожурой и положите в кашу, туда же частями добавьте масло с сахаром. Затем взбейте крем и поставьте в холодильник на 20 минут. Смажьте все коржи слоем крема в 1—2 см, а верхний корж и бока торта обмажьте теплым шоколадом.

Шоколад делайте так: вскипятите сметану, сахар и какао, положите кусочек сливочного масла и кипятите до загустения.

Торт «Дамские пальчики»

Требуется для теста: 2 стакана муки, по 200 г сметаны и маргарина, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. уксуса, соль.

Для крема: по 1 стакану молока и сахара, 2 желтка, 150 г сливочного масла.

Способ приготовления. Просеянную муку высыпьте в чашку, порубите с маргарином, добавьте сметану, соль, соду, уксус и замесите тесто. Поставьте на холод на час. Затем разделите его на 6 частей. Каждую часть тонко раскатайте, вырежите круг с помощью тарелки, положите на смазанный маслом противень и выпекайте до рыжевато-золотистого цвета.

Для крема заранее выньте масло из холодильника, взбейте до увеличения объема вдвое. Смешайте молоко, сахар и желтки, поставьте все это на слабый огонь и помешивайте. Когда масса немного загустеет, снимите ее с огня и охладите. Влейте массу в масло тонкой струйкой, продолжая взбивать. Коржи смажьте кремом. Торт выдержите не менее 10 часов.

Экзотические рецепты

СЛАДОСТИ ПО-КАЗАХСКИ

Требуется: 3 яйца, 2,5 стакана сахара, 1 ст. л. желатина, 2,5 стакана воды, 1/2 стакана очищенных орехов, 50 г шоколада, 1 ст. л. маргарина, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и сварите густой сироп (20—30 минут). Залейте желатин холодной водой, когда он хорошо разбухнет, растворите его в горячей воде. Влейте разведенный желатин в сироп и подержите на огне еще примерно 2 минуты. Отделите белки от желтков. Белки охладите и взбивайте около 15 минут. После этого по 1 ч. л., постоянно перемешивая, введите в белки горячий сироп. Мешайте белки с сиропом, пока не появится пена. Наполните этой массой кондитерский шприц или мешочек и отсадите на смазанный маслом лист фигурки. Оставьте для просушки на 2 часа. Растопите маргарин, прокипятите и смешайте с растопленным шоколадом. Все немного охладите. Подсохшие белковые фигурки покройте шоколадной глазурью и обсыпьте орехами.

Торт «Маковый»

Требуется для теста: 2 стакана муки, 1—2 стакана сахара, 4 яйца, 200 г сметаны, 1 стакан мака, по 1 ч. л. соды и уксуса.

Для крема: 1 банка сгущенного молока, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром, введите сметану, соду и мак, все это хорошенько разотрите. В смесь всыпьте просеянную муку и замесите тесто, по консистенции напоминающее густую сметану. Разделите его на 2 части и испеките 2 коржа на смазанной маслом сковороде при температуре 200°С.

Сгущенное молоко с сахаром варите 2 часа, затем остудите. Сливочное масло нарежьте мелкими кусочками и разотрите, затем перемешайте со сгущенкой до однородной массы. Остывшие коржи намажьте кремом, выложите друг на друга. Сверху торт украсьте орехами и измельченным печеньем.

Торт со сливками

Требуется для теста: 1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 10 яиц.

Для начинки и крема: 2 стакана сливок или сметаны, 1 стакан сахара, 2 ч. л. желатина, 3 ст. л. воды, ванильный сахар.

Способ приготовления. Отделите желтки от белков. Разотрите желтки с сахаром до растворения сахара, всыпьте муку и все хорошо перемешайте. Белки взбейте в крепкую пену и вылейте в общую массу. Тесто тщательно перемешайте и вылейте в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Чтобы выпечь бисквит толщиной 3—4 см, высота налитого теста должна быть не более 1—2 см. Торт выпекайте 30—35 минут при температуре 200—220˚С.

Когда торт остынет, опояшьте его бумажной полоской, которая на 5 см выше поверхности бисквита. В результате получится бумажная коробочка с бисквитным дном. В эту коробочку положите сливки, взбитые с сахаром и желатином. Верх торта украсьте таким же кремом, выдавливая его из кондитерского мешочка. Затем торт поставьте на 30 минут в холодильник. После застывания крема снимите бумажный бортик.

Торт с арахисом

Требуется для теста: 4 ст. л. муки, 10 ст. л. сахара, 10 яиц, 12 ст. л. арахиса, 6 ст. л. панировочных сухарей, пакетик ванилина.

Для сиропа: по 200 г сахара и воды.

Для крема: 300 г сливочного масла, 150 г сахара, 4 яйца, 4 ст. л. какао, ванилин.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром в крутую пену, добавьте туда сухари, муку, измельченный арахис и ванилин. Сковородку смажьте маслом, посыпьте мукой и выложите на нее полученную смесь. Выпекайте торт 40 минут при умеренной температуре. Затем корж остудите и ниткой разрежьте на три пласта. Пласты пропитайте сиропом или смажьте кремом и уложите на подходящее блюдо.

Для крема сливочное масло разотрите до пены. Отдельно смешайте какао с небольшим количеством молока, чтобы не было комков. Взбейте яйца с сахаром и ванилином в тугую пену и подержите 10 минут на водяной бане. Снимите крем с огня и продолжайте взбивать, пока он не остынет. Следом влейте какао и осторожно соедините масляный и яичный крем. Торт сверху и с боков смажьте кремом, украсьте целыми ядрышками арахиса и посыпьте тертым шоколадом.

Любимые лакомства великих

Александр Сергеевич Пушкин очень любил яблочный пирог, который готовила его няня по старинному русскому рецепту. Конечно, мы не можем испечь его в русской печке, но и приготовленный в духовке, он будет очень вкусным. Рецепт очень простой, а ингредиенты весьма недороги и доступны всем.

Требуется: по 1,5 стакана муки и сахара, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, соль, ванилин, сода.

Для начинки: 400 г яблок (варенье или повидло), горсть сахара.

Способ приготовления. Сахар смешайте с яйцами, ванилином, взбейте до увеличения объема смеси в 2 раза. Влейте в смесь сметану, размягченное масло, также взбейте. В просеянную муку насыпьте соль и ванилин по вкусу, влейте приготовленную смесь, тщательно перемешайте. Яблоки нарежьте кусочками, выложите в миску, засыпьте на 5 минут небольшим количеством сахара.

Выпекайте в форме для кекса с широким дном. Смажьте форму маргарином, слегка посыпьте мукой, выложите яблоки, сверху залейте тестом (тесто должно быть жидким). Поставьте в раскаленную духовку, выпекайте 30—40 минут.

Торт непеченый

Требуется: по 300 г готового печенья и сливочного масла, яйцо, 1,5 стакана молока, по 1 ч. л. картофельной и пшеничной муки, по 2 стакана сахара и очищенных орехов, ванилин.

Способ приготовления. Картофельную и пшеничную муку перемешайте, разбавьте половиной стакана холодного молока, добавляя его постепенно, чтобы не было комков, и влейте в кастрюлю с кипящим молоком (1 стакан). Варите до густоты, постоянно помешивая, затем остудите. Сахар, масло и яйцо перемешайте, введите остывшую мучную массу и ванилин. Когда весь сахар в креме растворится, всыпьте в него раздробленные орехи и печенье. Массу размешайте и выложите в форму, выстланную промасленной бумагой. Торт разровняйте ножом и поставьте в холодильник на 6 часов. Охлажденный и устоявшийся торт выньте из формы и снимите с него бумагу.

Украсьте торт половинками орехов и измельченным печеньем.

Торт «Медовик»

Требуется: по 250 г меда и растительного масла, по 1/2 стакана воды, изюма, грецких орехов и цукатов (любых), по 1 ч. л. какао, корицы и соды, 5 зерен гвоздики, мука (столько, чтобы получилось некрутое тесто).

Способ приготовления. Мед разведите в воде, влейте растительное масло, добавьте очищенный изюм и нарезанные орехи, измельченные цукаты, корицу и какао, истолченную в ступке гвоздику, муку и соду. Замесите тесто, раскатайте его в пласт толщиной 2 см, положите на смазанный маслом противень и выпекайте около часа при средней температуре. Остудите, покройте белковой глазурью и посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Лимонный аромат»

Требуется для теста: по 100 г сахарной пудры и муки, 6 яиц, 1 ч. л. соды, цедра лимона.

Для крема: лимон, 3 белка, 250 г сливочного масла, сахарная пудра по вкусу.

Для глазури: 200 г сахарной пудры, 2 белка, сок лимона.

Способ приготовления. Желтки разотрите, добавьте сахарную пудру, муку, соду и натертую на мелкой терке цедру. Полученную массу осторожно смешайте со взбитыми белками. Форму смажьте маслом, посыпьте панировочными сухарями и уложите в нее приготовленное тесто. Чтобы торт не получился низким, возьмите форму не шире 20 см. Торт выпекайте 25 минут при средней температуре. Остудите и разрежьте на 3 слоя.

Взбейте белки, добавьте сахарную пудру и, продолжая взбивать, введите в общую массу каплями лимонный сок и натертую цедру. Масло разотрите добела и смешайте с белками. Этим кремом смажьте пласты торта, верх и бока покройте глазурью.

Приготовление глазури идет по следующей схеме: белки 20 минут растирайте с сахарной пудрой, добавляя сок лимона. Покрытый глазурью торт поставьте на 10 минут в чуть теплую духовку.

Подсчитаем калории

От сладкого очень быстро поправляются. Поэтому раз и навсегда сделайте выбор – красивая фигура или торт каждый день. Если выберете первое – обязательно ограничивайте себя в потреблении сладкого. Помните, что поправиться легко, но сбросить лишний вес куда труднее.

Торт «Вишенка»

Требуется для теста: 250 г сливочного маргарина, 1,5 стакана 12%-ной сметаны, 4 стакана муки, 3 желтка, 1 ч. л. соды, 1 л консервированной вишни, уксус, 1/3 кг свежей вишни.

Для крема: 500 г сметаны, 300 г сахара, щепотка ванили или малиновой, клубничной эссенции.

Для глазури: 100 г воды, 300 г шоколада.

Способ приготовления. Для крема взбейте сметану миксером, постепенно добавляя сахар. Когда сахар растворится полностью, добавьте ванилин. Поставьте крем на 40 минут в холодильник, чтобы он загустел.

Для теста маргарин разотрите с мукой до однородной массы, добавьте сметану, желтки и соду, погашенную уксусом. Замесите и поставьте тесто в холодильник на полчаса. Охладив, раскатайте на тонкие коржи по 3 мм, разрежьте на ровные полоски длиной 25 см и шириной 4 см. Сверху выложите консервированную или свежую вишню без косточек, тесто заверните в поленья и защипните края. Поленья выпекайте 10 минут при температуре 180°С. Потом выложите их на красивое блюдо: 4 в первом ряду, 3 во втором ряду, 2 в третьем ряду, 1 в четвертом и каждый ряд залейте сметанным кремом. Сверху торт тоже покройте кремом и поставьте в холодильник на 12 часов.

Когда крем застынет, украсьте торт с боков шоколадной глазурью. Для глазури шоколад растопите на водяной бане, добавив небольшое количество воды, потом слегка охладите. Торт можно подавать к столу сразу, как глазурь загустеет.

Непеченый торт «Новогодний»

Требуется: по 250 г сливочного масла и мармелада, 200 г сахарной пудры, 3 яичных желтка, 100 г шоколада, 500 г печенья, 50 г коньяка или вишневой наливки.

Способ приготовления. Этот торт очень легко готовится, поскольку его не надо печь. Разотрите сливочное масло с сахарной пудрой добела, добавьте по одному желтки и растопленный шоколад, мелко нарезанный мармелад, накрошите печенье и сбрызните все это коньяком или вишневой наливкой. Через 15 минут массу перемешайте, переложите на блюдо и оформите в виде круглого торта. Оставьте его на ночь в прохладном месте. Утром сверху и с боков украсьте его взбитыми с сахаром яичными белками, нарисуйте натертым на терке шоколадом или порошком какао круг, циферблат часов и стрелки. И новогодний торт готов.

Торт «Тельняшка»

Требуется: 2 яйца, по 400 г сметаны и сахара, 3 стакана муки, 1 ч. л. соды, 2 ст. л. уксуса, 3 ч. л. какао.

Способ приготовления. Взбейте сметану с частью сахара, а яйца с остальным сахаром, соедините смеси, добавьте муку и соду, погашенную уксусом. Замесите тесто, разделите его на две части, в одну введите какао. Белое тесто разделите на 3 небольших булочки, тонко раскатайте и выпекайте на противне, смазанном маргарином и слегка посыпанным мукой. Перед тем как поставить корж в духовку, проткните его вилкой, чтобы он не покорежился. Следите за коржами – они пекутся очень быстро. Из коричневого теста тоже сделайте 3 коржа. Когда они остынут, осторожно (поскольку коржи легкие и хрупкие) намажьте каждый кремом и положите один на другой, чередуя по цвету.

Торт сверху и по бокам покройте глазурью. Крем для торта можно использовать сметанный, заварной или лимонный, куда добавьте по 200 г масла и орехов, ванильный сахар и 1 ст. л. ликера или рома.

Кондитерские советы

Если у вас подгорело печенье, не отчаивайтесь – попробуйте все исправить. Дождитесь, пока печенье остынет, возьмите мелкую терку и несколько раз проведите ею по подгоревшей поверхности. После этого можете посыпать печенье сахарной пудрой.

Торт «Праздник»

Требуется: 2 стакана воды, 50 г какао, 1,5 стакана сахара, 10 яиц, по 100 г молотых орехов и шоколада, 1 ст. л. сливочного масла.

Для крема: по 1 стакану мелкого сахарного песка и молока, 2 желтка, 4 ст. л. муки, 200 г сливочного масла, ваниль и цедра по вкусу.

Для глазури: 100 г шоколада, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Сахар, воду и какао смешайте, поставьте на слабый огонь и сварите сироп, затем остудите. В отдельной посуде взбейте белки, по одному добавьте в пену желтки, потом положите молотые орехи и влейте охлажденный сироп. Полученную массу перемешайте, вылейте на противень с высокими краями или в сковороду, дно которых предварительно выстелите промасленной бумагой. На слабом огне испеките корж, дайте ему остыть. Намажьте корж заварным кремом.

Для крема смешайте желтки, сахар и муку, разведите холодным молоком и варите на слабом огне, помешивая, пока масса не загустеет. Когда масса начнет остывать, добавьте в нее кусочками сливочное масло, ванильный сахар и мелко натертую цедру лимона.

Для шоколадной глазури растопите и перемешайте шоколад и сливочное масло. Этой глазурью покройте верх и бока торта.

Торт «Малиновый»

Требуется для бисквитного теста: 3 стакана сахара, 2,3 стакана муки, 10 яиц.

Для заварного крема: яйцо, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1,5 стакана молока, по 1 ч. л. картофельного крахмала и муки.

Для малинового крема: 300 г сливочного масла, 1 кг малины, 1,5 стакана сахара.

Для начинки: 300 г абрикосов, 1/2 стакана сахара.

Для желе: 1 ст. л. желатина.

Способ приготовления. Испеките по обычному рецепту бисквит без подогрева. Из абрикосов удалите косточки, разделите их на половинки, залейте сиропом из половины стакана воды и половины стакана сахара, дайте закипеть несколько раз, остудите. Смесь крахмала и муки разведите небольшим количеством холодного молока и влейте в кипящее молоко. Проварите массу до загустения и, помешивая, охладите. Смесь по ложке выложите в сливочное масло, взбитое с сахаром и яйцом. Малину, чтобы удалить зерна, протрите сквозь сито, отделите 2,5 стакана пюре, а остальное перемешайте с маслом и сахаром. Желатин разведите в половине стакана воды и поставьте в теплое место.

Бисквит разрежьте на два пласта. Выньте мякиш, оставив только корки. Смешайте его со стаканом малинового пюре и 1,5 стакана крема. Нижний пласт смажьте изнутри малиновым пюре и заполните смесью мякиша и заварного крема. Начинка должна вся войти в бисквитную коробочку, сверху ее намажьте малиновым кремом. Затем сверху положите второй пласт разрезом вверх и заполните его масляно-заварным кремом, на котором разложите по всей поверхности половинки абрикосов разрезом вниз. Торт на полчаса поставьте в холодильник.

Сироп из-под абрикосов подкрасьте малиновым соком и смешайте с желатином, растворенным на водяной бане. Должно получиться 1,5 стакана желе. Немного остудите его и залейте им вынутый из холодильника торт. Поставьте его снова в холодильник для укрепления желе. Украсьте верх и бока торта оставшимся малиновым кремом.

Любимые лакомства великих

Историки утверждают, что в эпоху французского короля Людовика XIV особенной популярностью пользовались всевозможные необычные лакомства.

Особенно любил король-солнце торты-мороженое. Вот рецепт наиболее вкусного – клубничного.

Требуется для 15 порций: по 1 кг клубники и ванильного мороженого, 300 г вафель, покрытых шоколадом.

Способ приготовления. 400 г клубники взбейте в пюре, 200 г нарежьте кусочками. Форму застелите полиэтиленовой пленкой, выложите в нее клубничное пюре и поставьте в морозильник на 20 минут. Нарезанную клубнику смешайте с подтаявшим мороженым, 3/4 переложите в застывшую форму, покройте слоем вафель, сверху выложите остаток мороженого с клубникой. Оставьте в морозилке на 12 часов. Затем торт опрокиньте на блюдо, снимите пленку, украсьте оставшейся клубникой, края обложите вафлями.

Торт слоеный «Вишневый»

Требуется для теста: по 2 стакана муки и воды, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. соли, 8 капель раствора лимонной кислоты.

Для начинки: 1 кг вишни без косточек, по 1 стакану смородинового варенья и сливок, 2 ч. л. сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления. Сливочное масло или маргарин разомните, пока не получится пластичная масса, добавьте соль, растворенную в воде. Замесите тесто до однородности. Сформуйте из теста «кирпичик», положите его на посыпанную мукой доску и раскатайте в прямоугольную лепешку толщиной 1 см. Затем сложите лепешку вчетверо, еще раз раскатайте, опять сложите вчетверо. Чтобы слойка получилась качественной, слоеное тесто готовьте на холоде и из охлажденных продуктов. Вместо молока или воды частично добавляйте желток, тогда тесто получится пышным и нежным.

Тесто разделите на несколько коржей и испеките их в духовке при средней температуре. Коржи остудите и намажьте тонким слоем смородинового варенья, затем слоем взбитых сливок, а поверх уложите вишню без косточек. Верхний корж намажьте вареньем и сливками. Торт украсьте вишенками или сахарной глазурью, ее сделайте из половины стакана сахарной пудры.

Торт «Творожно-фруктовый»

Требуется для теста: по 2 ст. л. сахара и сметаны, 3 стакана муки, 75 г сливочного масла, яйцо, цедра лимона, сода, соль.

Для крема: 1,5 стакана сахара, 400 г творога, 1 ст. л. лимонного сока (или 2 ст. л. апельсинового сока), апельсиновая цедра, 3 апельсина или 250 г фруктового компота (яблочного, абрикосового), 1/2 стакана молока, 3 ч. л. желатина, 3 ст. л. воды, 1 стакан сливок.

Для украшения: 100 г шоколада.

Способ приготовления. Масло взбейте с сахаром. Продолжая взбивать, добавьте яйцо, тертую цедру, сметану и муку, смешанную с пищевой содой. Вымесите тесто, выложите его в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями или толченым печеньем, разровняйте. Духовку заранее прогрейте и выпекайте торт полчаса на среднем огне. Охладите, не вынимая из формы. Творог смешайте с небольшим количеством молока, добавьте сахар, измельченную цедру, фрукты, нарезанные на кусочки, замоченный желатин и взбитые сливки. Полученный творожный крем выложите поверх коржа в форму, посыпьте тертым шоколадом и поставьте в холодильник, чтобы он застыл. Фрукты в креме можно заменить смородиновым или клубничным вареньем, малиновым джемом.

Подсчитаем калории

Вы хотите правильно подсчитать вес, идеальный именно для вас? Существует множество универсальных формул подсчета идеального веса, вот одна из них: ваш вес (кг) делится на ваш рост (м), возведенный в квадрат. Например, вес в 58 кг при росте 165 см дает цифру 21. Что означает полученная цифра? Если ваше число ниже 19 – вес ниже нормы, 20—25 – норма, от 26—30 – вес выше нормы.

Торт «Белковый»

Требуется: 4 белка, 1,5 стакана сахара.

Для крема: 2 стакана сливок.

Для украшения: шоколад, ломтики апельсина, клубника.

Способ приготовления. Взбейте белки с сахаром и испеките два коржа, каждый из 2 белков. Один корж положите на плоское блюдо и намажьте половиной всех взбитых сливок, покройте вторым коржом. Наверх выложите ложкой или отсадите из мешочка с узорной трубочкой взбитые сливки. Торт украсьте шоколадом, фруктами, ломтиками апельсина или ананаса, свежими ягодами клубники или малины. Белковый торт можно также собрать из небольших «лепешек» безе и украсить рублеными орехами.

Торт «Ореховый»

Требуется для вафельного теста: 2 стакана муки, 1 стакан сливок, 1/2 стакана воды, по 2 ст. л. сахара и топленого масла, сода, соль.

Для прослаивания: по 100 г растертых жареных орехов, сахара, сахарной пудры и сливочного масла, 2 желтка.

Для глазури: 80 г сахарной пудры, 50 г шоколада, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Муку просейте, влейте в нее холодную воду, добавьте соль, соду, растопленное сливочное масло. Сливки взбейте, соедините с тестом и сразу выпекайте вафли. Для смазывания вафельницы используйте топленое масло. Для торта понадобятся две вафли среднего размера.

Для прослаивания поджарьте сахар, пока он не станет светло-коричневым, добавьте к нему растертые жареные орехи, сливочное масло, сахарную пудру и желтки. Все тщательно перемешайте, поставьте на водяную баню и помешивайте до тех пор, пока не получится однородная масса. Охладите смесь. Одну вафлю намажьте приготовленной массой, сверху положите вторую вафлю и поставьте торт в холодное место. Устоявшийся торт нарежьте на куски и покройте каждый кусок шоколадной глазурью.

Для глазури положите в кастрюльку шоколад, всыпьте сахар, залейте водой и варите до загустения, постоянно помешивая.

Любимые лакомства великих

Уверяют, что знаменитая писательница Агата Кристи была неравнодушна к всевозможным муссам. Вот рецепт апельсинового мусса.

Требуется: 2 крупных апельсина, 1 средний лимон, 200 г сахара, 2—3 стакана воды, 2—3 ч. л. желатина.

Способ приготовления. Желатин залейте стаканом воды, дайте ему набухнуть. В сваренный из воды и сахара сироп постепенно вмешайте желатин и доведите до кипения, постоянно помешивая. Апельсины очистите от кожуры, а цедру натрите на мелкой терке. Из мякоти апельсинов и лимона выдавите сок. В приготовленный сироп всыпьте цедру и влейте сок, накройте крышкой, охладите. Взбейте массу до увеличения ее объема в 2 раза, распределите по формам, смоченным водой, охладите.

Торт «Вафельный»

Требуется для вафельного теста: 2 ч. л. сахара, по 1 стакану муки и сливок, 5 яиц, соль.

Для начинки: 1 стакан варенья из кислых ягод или фруктов или повидла.

Для каймака: 1 стакан сахара, 1/2 стакана сливок, ванилин.

Для украшения: 1/2 стакана сливок, 1 ч. л. сахарной пудры, шоколад.

Способ приготовления. Сливки взбейте в крепкую пену и размешайте с сахаром. Желтки отделите от белков. Белки вместе со щепоткой соли взбейте в крепкую пену. Смешайте белки со сливками, добавьте желтки и просеянную муку. Выпекайте вафли, нагрев предварительно вафельницу и смазав ее топленым маслом. Чтобы вафли не раскрошились и не увлажнились, их нельзя класть одна на другую. Лучше разложите их на решетке или на доске.

Для каймака смешайте сливки с сахаром и варите в небольшой кастрюле на очень маленьком огне, помешивая, до тех пор, пока смесь не загустеет. Смесь заправьте ванилином и сразу используйте. Охлажденные вафли прослоите вареньем (или повидлом) с каймаком. Каймак не должен быть остывшим, поэтому кастрюлю с каймаком держите в посуде с горячей водой. Торт украсьте взбитыми сливками и шоколадом.

Торт «Радость»

Требуется: 1,5 стакана сахара, 400 г ванильных сухарей, по 3 ст. л. сливочного масла и сметаны, 3 яйца, 1 стакан грецких орехов или арахиса, сода.

Способ приготовления. Ванильные сухари пропустите через мясорубку, добавьте сахар, яйца, сливочное масло, сметану и соду. Затем всыпьте толченые орехи и тщательно перемешайте. Приготовленное тесто выложите в хорошо смазанную форму. Выпекайте 50 минут на слабом огне. Остывший торт украсьте взбитыми сливками или шоколадом.

Торт «Песочный с желе»

Требуется для песочного теста: – 2,5 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, яйцо, цедра лимона, ванилин.

Для начинки: 1 стакан джема или густого повидла.

Для покрытия: фрукты, свежие или консервированные, цукаты, 1/2 пачки апельсинового или лимонного желе (или 2 ч. л. желатина и 1 стакан сладкого ягодного сока).

Способ приготовления. Муку просейте горкой на доску, сверху насыпьте сахар, измельченную цедру и ванилин. Сделайте в муке углубление и выложите внутрь яйцо, положите куски масла. Длинным ножом порубите все ингредиенты и быстро разомните руками до однородности. Скатайте тесто в шар, накройте салфеткой (или заверните в пергаментную бумагу) и положите в холодильник на час. Тесто можно приготовить заранее и держать в холодном месте.

Песочное тесто разделите на 3 части и испеките 3 лепешки до золотисто-коричневого цвета при температуре 220°С. Смазывать лист или форму необязательно, поскольку жирное тесто не прилипает. Охлажденные лепешки прослоите тонким слоем джема или повидла, соедините их между собой и выложите на блюдо. На поверхности торта красиво уложите полоски фруктов и цукатов и залейте торт полузастывшим желе. Если нет концентрата желе, можете сделать его из сока яблок, красной и белой смородины и других светлых фруктов и ягод, разбавив его при необходимости сахарным раствором или кипяченой водой.

Желатин замочите в небольшом количестве воды для набухания на полчаса, растопите на горячей водяной бане, смешайте с соком и охладите до загустения.

Кондитерские советы

При приготовлении дрожжевого теста многие хозяйки сталкиваются с тем, что оно очень сильно прилипает к рукам. Вы сможете этого избежать, если перед тем как брать в руки тесто, смажете руки небольшим количеством растительного масла.

Торт без яиц

Требуется: по 200 г сгущенного молока и муки, 1/2 ч. л. пекарского порошка, 1 ч. л. соды, по 1 ст. л. какао и шоколадного порошка, 60 г топленого масла или маргарина, 75 г воды, шоколадная сливочная и сахарная глазурь, грецкие орехи, вишни для украшения.

Способ приготовления. Просейте муку, добавьте к ней какао, шоколадный порошок, соду, перемешайте. Тщательно смешайте сгущенное молоко, топленое масло, воду и муку с добавками. Форму смажьте маслом, посыпьте мукой и вылейте в нее жидкое тесто. Духовку хорошо прогрейте и выпекайте торт 10 минут при температуре 204°С, потом снизьте температуру до 180°С и выпекайте еще 15 минут. Торт охладите и разрежьте на два пласта. Нанесите сливочную глазурь на поверхность одного из пластов и покройте вторым. Смажьте глазурью весь торт. Можно сделать узоры из сахарной глазури, а поверх нее положить орехи и вишни.

Торт «Российский»

Требуется для теста: 150 г сахара, 6 яиц, 2 ст. л. муки.

Для крема: яйцо, 280 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока (в банке 400 г), 80 г халвы, 2 ст. л. сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления. Желтки и сахар разотрите и взбейте в пышную однородную массу, добавьте муку. Смешайте белки в крепкую пену и постепенно добавьте 3 ст. л. сахара, осторожно смешайте с тестом. Форму смажьте маслом, посыпьте мукой и влейте в нее тесто. Торт выпекайте полчаса при температуре 200—220°С. Бисквит остудите и нарежьте из него 3 одинаковых квадрата. Обрезки слегка подсушите и превратите в крошку. Квадраты промажьте кремом и уложите друг на друга. Верх и бока торта обсыпьте крошкой.

Для крема разомните и взбейте сливочное масло, добавьте сгущенное молоко, размельченную халву, желток, сахарную пудру, ванилин. Перемешайте все до получения пышной однородной массы.

Торт «Машенька»

Требуется для теста: 1 стакан сахара, 2 яйца, 1/2 стакана меда, 3 стакана муки, по 1 ч. л. соды и уксуса (можно заменить лимонной кислотой).

Для крема: 1 стакан сахара, 2 стакана сметаны, 300 г грецких орехов, ванильный сахар.

Для глазури: 1 ст. л. какао-порошка, по 1/2 стакана сахара и молока, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром и медом, добавьте соду и уксус, всыпьте муку и замесите тесто плотной консистенции. Выдержите его 12 часов. Разделите на 6 частей, раскатайте в лепешки, подсыпая при этом муку, и выпекайте по 5 минут каждую лепешку в духовке при температуре 180—200°С. Лепешки остудите. Сметану охладите и взбейте с сахаром, вводя его небольшими порциями. Добавьте мелко нарубленные орехи, ванильный сахар и все тщательно перемешайте.

Для глазури сахар смешайте с какао-порошком, постепенно разводя его теплым молоком. Смесь 15 минут варите на слабом огне, пока не загустеет. В остывшую до 30—40°С смесь положите подсоленное сливочное масло, нарезанное кусочками, и разотрите до однородной массы. 5 лепешек промажьте кремом и положите одна на другую. Шестую лепешку положите наверх, покройте глазурью и дайте глазури застыть. Затем верх украсьте шоколадом. Торт должен выстояться не менее 6 часов.

Подсчитаем калории

Взрослый человек должен потреблять в день 2 000 ккал. А в одном куске торта с кремом в среднем содержится 400 ккал, в куске пирога – 200 ккал. Съев одно печенье, вы насытите организм 150—180 ккал. Отсюда вывод: нашему организму много сладкого не только не обязательно, но и вредно.

Торт «Полет фантазии»

Требуется для теста: 1/3 стакана мелкого сахара или 7 ст. л. сахарной пудры, 6 яиц, 2/3 стакана муки, 1 ч. л. соды, погашенной соком лимона.

Для крема: лимон, 3 белка, 230 г сливочного масла, сахарная пудра.

Для украшения: 2 белка, 1 стакан мелкого сахара или сахарной пудры.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков. Разотрите желтки, постепенно добавляя сахар или пудру. Затем всыпьте муку, соду и натертую на мелкой терке цедру лимона или апельсина. Массу осторожно смешайте со взбитыми белками. Тесто уложите в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Форма должна быть не шире 20 см, иначе торт получится слишком низким. Выпекайте 25 минут при средней температуре. Торт остудите, разрежьте ниткой или леской на 3 слоя.

Для крема белки взбейте с сахарной пудрой, добавляя по каплям сок и натертую на мелкой терке цедру лимона. Сливочное масло разотрите добела и смешайте со взбитыми белками. Слои торта смажьте кремом и сложите один на другой. Верх и бока торта украсьте взбитыми белками (20 минут растирайте белки с сахарной пудрой, добавляя сок лимона) и на 10 минут поставьте в чуть теплую духовку.

Торт «Быстрый»

Требуется для теста: 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 3 стакана муки, 2 яблока.

Для крема: 1/2 л сметаны, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Смешайте желтки с сахаром, добавьте муку и взбивайте до образования однородной массы, потом добавьте взбитые белки. На смазанную маргарином или растопленным сливочным маслом сковороду выложите нарезанные очищенные яблоки и залейте их тестом. Выпекайте торт полчаса при температуре 180—200°С. Остывший торт разрежьте на 2 половины и смажьте сметанным кремом. Торт поставьте на холод.

Глава 3. Пироги

Экзотические рецепты

ГИШИ ФИЛЬ ПО-ТАДЖИКСКИ

Требуется: 3 стакана муки, 6 яиц, по 1 стакану сливочного масла и сахара, 1 стакан молока или 1/2 стакана сгущенного молока, 2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Смешайте муку, яйца и сливочное масло, добавьте сахар и замесите тесто. Дайте тесту постоять 40 минут. После этого, отщипывая от куска теста небольшие кусочки, раскатайте их в маленькие лепешки, придайте им форму ушек и жарьте в кипящем масле до румяного цвета. Готовые изделия можете перед подачей к столу обсыпать сахарной пудрой или измельченными орехами.

Пирог с мясом

Требуется для теста: 2 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла или маргарина, яйцо, 20 г дрожжей, 1/4 ч. л. соли, 1 стакан молока или воды.

Для начинки: 400 г мяса (мякоти), луковица, 2 ст. л. жира, 1 ч. л. муки, соль, перец и зелень по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте обычное дрожжевое тесто опарным способом без сахара. Из 2/3 теста раскатайте пласт толщиной примерно 5 мм и положите его на противень, предварительно смазанный маслом. На поверхность теста равномерным слоем разложите фарш, а поверх него – пласт из остального теста, но он должен быть тоньше, чем нижний, иначе он может не пропечься. Края верхнего и нижнего пласта вокруг начинки плотно защипните, поверхность пирога смажьте яйцом. Дайте 20 минут на расстойку, после этого еще раз смажьте яйцом и выпекайте в духовке около 40 минут.

Для фарша мясо отварите в подсоленной воде до готовности, проверните через мясорубку, добавьте соль и специи по вкусу и обжарьте на жире.

Лук обжарьте до розового цвета, добавьте муку, доведя ее до светло-коричневого цвета, воду, перец и зелень и смешайте соус с фаршем. В него можно положить рис или квашеную капусту.

Пирог с рыбой

Требуется для теста: 2 стакана муки, 1/4 стакана молока, 2 яйца, по 2 ст. л. растительного масла и крахмала, соль.

Для начинки: 200 г рыбы, 1 ст. л. молока, соль, перец, растительное масло для жарки.

Способ приготовления теста. Смешайте яйцо с крахмалом, добавьте соль, перец и, не переставая взбивать, влейте молоко. Массу хорошо перемешивайте, так как крахмал садится на дно.

Рыбу разделайте на филе, нарежьте на небольшие кусочки. Осторожно обмакивайте кусочки в тесто и обжаривайте в сильно разогретом масле до румяной корочки. Затем уложите рыбу на сковороду и поставьте в горячую духовку на 8—10 минут. Подавайте, посыпав зеленью и полив соком лимона.

Пирог «Воздушный»

Требуется для теста: 3 стакана муки, щепотка соли, 5 ст. л. молока, 20 г дрожжей.

Для начинки: 200 г свежей капусты, 2 яйца, 50 г репчатого лука.

Способ приготовления. Муку всыпьте в миску, дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте масло, соль и сахар, тщательно размешайте, а после этого поставьте в теплое место на час.

Тесто раскатайте на две равные части, одну из которых – в пласт толщиной около 1 см. При помощи скалки уложите тесто на противень, смазанный маслом. На тесто ровным слоем положите начинку, края у пирога немного поднимите и заверните.

Вторую половину теста раскатайте в такой же пласт и уложите поверх первого. Поставьте пирог в теплое место на 15—20 минут, после чего смажьте его яйцом, проколите в нескольких местах вилкой и поставьте в духовку выпекаться.

Приготовление начинки: капусту промойте, нашинкуйте тонкой, мелкой соломкой и потушите на растительном масле с небольшим количеством воды до готовности. Отварные яйца и лук мелко порубите ножом. Смешайте капусту с яйцами и луком.

Подсчитаем калории

Главное следствие излишнего потребления сладкого и мучного – целлюлит. Существует довольно распространенная антицеллюлитная диета, суть которой состоит в силовом питании. Минимум калорий во время диеты обеспечит одновременное сгорание жира в проблемных зонах. В состав такого типа питания традиционно включают 9 основных продуктов: 1) картофель, 2) авокадо, 3) пшено, 4) капусту брокколи, 5) ячмень, 6) квашеную капусту, 7) шампиньоны, 8) бананы, 9) шпинат.

Пирог «Колобок»

Требуется для теста: 3 стакана муки, 4 ст. л. сахарного песка, 3 ст. л. сливочного масла или маргарина, яйцо, 10 г дрожжей, соль, 1/4 стакана молока или воды.

Для начинки: 6—7 груш, 2 ст. л. растительного масла, 1/4 стакана сахара, 1/2 ч. л. корицы, 1 ч. л. апельсиновой цедры.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто опарным способом и раскатайте его в широкий пласт. Уложите его на противень, после чего поставьте противень в теплое место на 20 минут.

Для начинки груши разрежьте пополам, удалите из них сердцевины и косточки, очистите от кожицы и нарежьте тонкими ломтиками. Уложите кусочки груш на тесто, полейте их маслом и посыпьте сахаром, смешанным с корицей и апельсиновой цедрой. Выпекайте пирог при температуре 210—220°С.

Пирог слоеный с несладкой начинкой

Требуется для теста: 2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 1/4 ч. л. соли, 2 ст. л. молока или воды.

Для начинки: 200 г картофеля, 2 яйца, 1/2 стакана простокваши, небольшая луковица, 100 г отварной баранины, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления. Замесите скороспелое слоеное тесто, разделите его на две равные части и раскатайте их в одинаковые пласты, один из которых уложите на противень, смазанный маслом.

Отварите картофель и разомните его вместе с яйцом и молоком. Лук измельчите, обжарьте на растительном масле. Отварную баранину пропустите через мясорубку, смешайте с луком, перцем, солью, зеленью. Смешайте мясо и картофель, добавьте еще одно яйцо и уложите ровным слоем на пласт теста. Сверху уложите второй пласт, слепите края теста и дайте пирогу подойти в течение 30 минут, после чего смажьте яйцом и выпекайте его при температуре около 250°С.

Пирог с курагой

Требуется для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 2 стакана ржаной муки, 60 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 300 г тыквы, 50 г растительного масла, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. кураги, 100 г сахара. *Способ приготовления.* Стакан воды постепенно влейте в муку и замесите тесто, добавив масло и соль. Раскатайте и сложите его пополам. Поставьте на час на холод.

Очистите тыкву от кожицы, нарежьте ее небольшими кусочками или натрите на крупной терке, положите вместе с маслом в кастрюлю и прогревайте до тех пор, пока не получится пюре. При помощи миксера смешайте тыкву, курагу, сметану и сахар.

Тесто раскатайте в круглый пласт толщиной около 1 см, положите на его середину начинку и заверните его края вверх. Уложите пирог на противень, смазанный маслом, и выпекайте при температуре около 230°С.

Кондитерские советы

Если вам срочно нужен яичный белок, но желток вы не планируете использовать в течение нескольких дней, вы можете сохранить его свежим следующим способом. Проткните яйцо с двух концов иглой и дайте белку вытечь, желток в скорлупе прекрасно будет храниться в холодильнике.

Пирог польский с рыбой

Требуется для теста: 2,5 стакана муки, 20 г дрожжей, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 150 г жира, 1/5 стакана молока, сахар, соль.

Для начинки: 600 г рыбы, небольшая луковица, пучок зелени петрушки и укропа, соль, молотый красный перец, 5 ст. л. растительного масла, яйцо.

Способ приготовления. Для опары 4 ст. л. муки разведите в небольшом количестве теплой воды, добавьте дрожжи, щепотку сахара и поставьте в теплое место. Когда опара подойдет, добавьте остальное количество муки, яйцо, желток и соль. Вымешивайте тщательно до тех пор, пока не появятся пузырьки. Масло растопите и остудите, добавьте в тесто и вымешивайте еще несколько минут. Посыпьте тесто мукой и поставьте подходить в теплое место.

Подошедшее тесто выложите на посыпанную мукой доску и раскатайте в прямоугольный пласт толщиной не больше чем 0,5 см. На середину пласта выложите начинку и заверните края пласта. Смажьте сковороду маслом, посыпьте мукой и выложите на нее тесто, обязательно смазанное белком, поставьте в духовку.

Для начинки сделайте из рыбы филе, пропустите его через мясорубку, смешайте с мелко нарезанными луком, зеленью, солью, перцем и обжарьте все на растительном масле до золотистого цвета.

Пирог «Пикантный»

Требуется для теста: 3 стакана муки, 400 г сливочного масла, 1 стакан кефира, яйцо для смазки, соль.

Для начинки: 100 г сыра, 30 г репчатого лука, 2 ст. л. зелени петрушки, яйцо.

Способ приготовления. Замесите слоеное тесто, раскатайте его в пласт толщиной 0,5 см по длине противня, на середину пласта горкой выложите начинку, соедините края теста, защипните их, переверните швом вниз, положите на противень, смоченный холодной водой.

Для начинки сыр натрите на мелкой терке, лук и зелень порубите ножом и все тщательно перемешайте. Пирог выпекайте при температуре 220°С около 20 минут.

Подсчитаем калории

Если вы решили похудеть, запомните 8 основных правил любой диеты: 1) по возможности, используйте натуральные, экологически чистые продукты, не содержащие вредных веществ; 2) откажитесь от сладкого и мучного; 3) экономно употребляйте жиры, мясо и алкоголь; 4) в период диеты чередуйте горячую и холодную пищу; 5) ешьте по желанию или по плану; 6) продержитесь первые 10 дней, после будет значительно проще; 7) овощей и фруктов ешьте столько, сколько хочется; 8) для оценки успеха диеты лучше подсчитывать количество калорий, чем взвешиваться.

Пирог «Экономный»

Требуется для теста: 2 стакана муки, 150 г холодного тертого картофеля, 1 стакан сахара, 100 г жира, яйцо, пакетик разрыхлителя, 3 стакана молока, лимонная цедра, ваниль, соль.

Для начинки: по 100 г говяжьего фарша и белокочанной капусты, морковь, яйцо, 1 ст. л. муки, луковица, 1/2 л бульона, специи, зелень.

Способ приготовления. Холодный вареный картофель измельчите на терке, смешайте на доске с сухими продуктами, предварительно просеянными через сито. Сделайте посередине углубление, в которое положите жир, нарезанный кусочками, соль, вбейте яйцо и влейте молоко. Замесите тесто и вымешивайте его до тех пор, пока оно не будет крутым.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм, для нижней части теста отрежьте полоску 10 см, положите ее на сбрызнутый водой противень и посередине полоски выложите начинку. Края полоски, не заполненные начинкой, смажьте яйцом, а поверх начинки положите вторую половинку теста шириной около 15 см, прижмите ее к начинке и к нижней полоске, поверхность смажьте яйцом.

Мясо пропустите через мясорубку вместе с луком, морковью и капустой. Добавьте яйцо, муку, специи. Перемешайте и снова пропустите через мясорубку. Готовый фарш положите в холодильник на 30—40 минут.

Из обрезков теста раскатайте тонкий пласт, сделайте из него разные фигурки и украсьте ими поверхность пирога. Выпекайте около часа при температуре 220—230°С.

Пирог «Французский»

Требуется для теста: 150 г муки, 75 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 1 кг мяса (баранины или говядины), 6—8 долек чеснока, 1 ст. л. аджики, соль и гранатовый сок.

Способ приготовления. Разотрите руками муку, соль и масло, предварительно нарезанное мелкими кусочками, до получения однородной зернистой массы, потом долейте воды и тщательно вымешайте. Полученное тесто скатайте в шар, примните ладонью и снова скатайте в шар. Повторите эту операцию еще раз, после этого поставьте тесто в холодное место.

Для начинки кусок мяса очистите от пленки, обмойте, нашпигуйте его чесноком, посыпьте солью, положите в миску и поставьте на холод на 2 часа. Поджаривайте с добавлением аджики, разведенной в гранатовом соке, до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится вдвое.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм, положите на круглый противень диаметром около 20 см, проколите вилкой до дна, выложите начинку и поставьте пирог на 30 минут в духовой шкаф. Подавайте пирог горячим или разогретым.

Экзотические рецепты

ОРЕХИ И ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ

Требуется: 300 г сушеного инжира, по 130 г сушеных фиников без косточек и очищенных грецких орехов, 3 стакана коньяка, 50 г сахара, 4 зернышка кардамона, 1/2 лимона, ванилин, корица.

Способ приготовления. Лимон очистите, цедру натрите на мелкой терке. Финики, орехи, инжир, кардамон, корицу, ваниль и цедру перемешайте. Уложите фрукты, орехи и специи в высокий стеклянный сосуд, залейте коньяком. Сосуд закройте крышкой и поставьте в темное место на 3 недели.

Пирог «Приветствие»

Требуется для теста: по 2 стакана муки и сахара, 250 г сливочного масла, 150 г сметаны, 100 г орехов, 20 г дрожжей, 6 яиц, соль.

Для начинки: по 100 г розовой и желтой черешни и клубники, 200 г вишни, 2 ст. л. лимонного сока, 1/2 стакана рубленых грецких орехов, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Тщательно перемешайте муку с сахаром. В сметану добавьте 20 г сахара, дрожжи, соль и смешайте с мукой и маслом. Дайте тесту подойти. Белки отделите и поставьте на холод, желтки разотрите и добавьте в тесто.

Тесто раскатайте в пласт толщиной примерно 2 см и поставьте в духовку. Выпекайте около 25 минут до полуготовности, потом выложите начинку и запеките еще раз в течение 15 минут.

Для начинки ягоды вымойте, удалите косточки. Смешайте компоненты, добавив орехи и сахарную пудру. Сбрызните лимонным соком и выложите на запеченный до полуготовности пирог.

Пирог «Африканский»

Требуется для теста: 2 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, яйцо, ячный желток, 1 ст. л. сахарной пудры, 20 г дрожжей, 1/4 стакана молока.

Для начинки: малиновое или клубничное варенье, растертые орехи, сахарная пудра.

Для помадки: 100 г шоколада, 80 г сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления. Муку просейте и высыпьте на разделочную доску, добавьте масло, маргарин, яйцо, желток, сахар, дрожжи, предварительно разведенные в молоке, и заместите тесто.

Разделите тесто на три части и каждую из них раскатайте. Один пласт переложите на противень, смажьте его вареньем, обильно посыпьте орехами и сахаром, на начинку поместите второй раскатанный пласт, его тоже намажьте вареньем, посыпьте орехами с сахаром и накройте третьим раскатанным пластом.

Выпекайте пирог в горячей духовке. Готовое изделие охладите и заглазируйте шоколадной помадкой. Когда она застынет, пирог разрежьте на куски квадратной формы.

Для помадки в размягченный шоколад добавьте масло или маргарин и растирайте до получения густой пены.

Пирог «Детский»

Требуется для теста:– 2 стакана муки, 100 г сахарной пудры, 250 г сливочного масла или маргарина, 5 яичных желтков.

Для начинки: 750 г творога, 150 г сахарной пудры, 50 г ванильного сахара, 2 ч. л. лимонной цедры, 2 ст. л. сметаны, 40 г муки высшего сорта, 1 стакан вишен без косточек, 1/2 стакана орехов, 3 яичных белка.

Способ приготовления. Муку просейте через сито на разделочную доску, смешайте ее с солью и сахаром, добавьте масло, яичные желтки и замесите тесто. Отделите от него третью часть, раскатайте ее на посыпанной мукой доске, переложите на противень и намажьте творожной начинкой.

Оставшуюся часть теста раскатайте на полоски, выложите на начинку в виде решетки, смажьте взбитым яйцом и выпекайте в разогретой духовке.

Готовый и охлажденный пирог разрежьте на куски прямоугольной формы, посыпьте их сахарной пудрой, ванильным сахаром.

Для творожной начинки в протертый творог замешайте сахарную пудру и ванильный сахар, измельченную лимонную цедру, сметану, муку, мелко нарезанную вишню и измельченные орехи. Примешайте к творожной массе взбитые в густую пену яичные белки.

Любимые лакомства великих

Неподражаемый и блистательный Марчелло Мастрояни, как уверяют, предпочитал жирные, калорийные, очень вкусные торты. Предлагаем вам рецепт одного из его любимых тортов «Прекрасная Мэри».

Требуется для теста: 1,5 стакана сахара, по 400 г маргарина и грецких орехов, 4 яйца, 3,5 стакана муки, 1 ч. л. соды, погашенной в уксусе.

Для крема: 400 г сгущенного молока, 250 г сливочного масла.

Способ приготовления. Желтки разотрите с маргарином, добавьте соду, погашенную уксусом, всыпьте муку, замесите тесто, затем охладите его. Взбейте белки с сахаром и растертыми грецкими орехами. Охлажденное тесто разделите на три части и раскатайте на коржи, смажьте их взбитой смесью и выпекайте в раскаленной духовке на сковороде.

Испеченные коржи остудите и смажьте кремом. Для крема сварите сгущенку и взбейте ее с размягченным сливочным маслом.

Пирог песочный с яблочной начинкой

Требуется для теста: – 2 стакана муки, 200 г масла или маргарина, 2 яйца, 1/2 пакетика разрыхлителя.

Для начинки: 2 кг очищенных яблок, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 ч. л. молотой корицы, 100 г тертых сухарей.

Способ приготовления. Муку просейте, размешайте в ней соль, добавьте жир, яйца, разрыхлитель и заместите тесто, но оно не должно быть слишком крутым. Готовое тесто отставьте на расстойку в прохладное место минут на 20.

Разделите тесто на две части и раскатайте. Один пласт переложите на противень, намажьте начинкой, сверху положите второй пласт и выпекайте в духовке. Готовый и охлажденный пирог нарежьте кусками прямоугольной формы и посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки яблоки очистите, натрите на терке, перемешайте с сахарной пудрой, корицей и сухарями.

Пирог «Шоколадный»

Требуется: 2 стакана тертого хлеба, 5 ст. л. сметаны, 1,5 стакана сахарного песка, 3 ст. л. сливочного масла или маргарина, по 2 ст. л. какао-порошка и молотых сухарей, 1/2 пакетика ванилина, 3 яйца.

Способ приготовления. Ржаной черствый хлеб натрите на терке, влейте растопленное сливочное масло или маргарин, тщательно разотрите до получения однородной массы, после чего добавьте сметану, яичные желтки, какао-порошок, сахар и ванильный сахар. Все компоненты перемешайте и введите в них взбитые в пену яичные белки, осторожно перемешайте.

Форму смажьте маслом, обсыпьте молотыми сухарями, выложите в нее тесто и разровняйте поверхность. Выпекайте в духовом шкафу полчаса при температуре 230°С.

Пирог «Банановый»

Требуется для теста: 2 стакана муки, 150 г сахарной пудры, 5 яиц.

Для крема: 130 г сахарной пудры, 4 яичных желтка, 1/2 л молока с ванилином, 250 г сливочного масла.

Для украшения: 3 банана.

Способ приготовления. Яйца взбивайте с сахаром на пару до тех пор, пока объем не увеличится вдвое. Затем снимите с пара и взбивайте до охлаждения, пока смесь не станет пенистой и белой. Потом постепенно, не прекращая помешивать, всыпьте просеянную муку.

Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, посыпьте мукой, вылейте в нее тесто и выпекайте 30 минут в духовке на умеренном огне.

Готовый пирог выньте из формы, остудите, разрежьте на два слоя, каждый из которых намажьте кремом. На нижний пласт положите посыпанные сахаром и нарезанные на кружочки бананы, а затем аккуратно накройте верхним слоем.

Сверху пирог смажьте оставшимся кремом и украсьте кружочками бананов.

Для крема желтки размешайте с сахаром, влейте теплое молоко. Поставьте на огонь и варите, постоянно помешивая, но не доводите до кипения. Когда крем остынет и загустеет, добавьте сливочное масло и взбивайте до пышной однородной массы.

Если крем получился густым и с комочками, поставьте посуду на некоторое время на водяную баню и продолжайте интенсивно взбивать крем. Когда крем будет готов, влейте по вкусу ликер.

Подсчитаем калории

Сладкое делает нас счастливыми и в меру упитанными, если есть его не слишком много. Любовь к сладкому у каждого человека является врожденной, поскольку еще на заре человеческого рода сладкое означало съедобное. Кроме того, сладкое позволяет поднять настроение и увидеть мир окрашенным в яркие тона. Бодрящую функцию выполняет содержащийся в сладостях серотонин, который образуется в мозгу из белкового вещества триптофана.

Пирог «Медовый»

Требуется для теста: 4 стакана муки, 1,5 стакана теплой воды, 1 стакан теплого молока, соль, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей.

Для начинки: по 1 стакану меда и орехов, 200 г сливочного масла, 3 яйца.

Способ приготовления. В полутора стаканах воды растворите дрожжи, добавьте к ним половину муки и замесите тесто, поставьте его в теплое место подходить примерно на 2 часа. Когда опара поднимется, введите два яйца и разведенные в стакане молока соль и сахар. Всыпьте оставшуюся муку и тщательно выместите тесто. Добавьте масло и хорошо выбейте.

Положите тесто в кастрюлю и оставьте его подниматься на 2 часа. После этого раскатайте из него круглую или прямоугольную лепешку, положите ее на смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду. Из оставшегося теста сделайте жгут, уложив его по краям пирога таким образом, чтобы при выпекании медовая начинка не вытекала.

Для начинки мед вместе с маслом нагревайте, пока масса не станет жидкой, затем охладите до 30°С, добавьте предварительно перемешанные орехи и яйца. Начинку равномерно уложите на поверхность пирога, поставьте в теплое место на 20 минут для расстойки, выпекайте при температуре 220°С.

Пирог «Осенний»

Требуется для теста: 3 стакана муки, 250 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, 1/5 стакана сметаны, 1/4 стакана молока.

Для начинки: 2,5 стакана клюквы, 2 стакана сахарного песка, 1,5 стакана повидла.

Для смазки: 6 яиц, по стакану сахара и муки.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте муку, масло или маргарин, сахарный песок, сметану, молоко и раскатайте тесто. Полученную лепешку положите на сковороду, загните края и выпекайте.

Для начинки промытую клюкву и сахарный песок положите в кастрюлю и кипятите около 10 минут, не прекращая помешивать. Потом добавьте любое повидло и проварите еще 10 минут.

Начинку осторожно положите на испеченный пирог, оставляя при этом края пустыми примерно на 1 см.

Желтки соедините со сметаной. Белки взбивайте, постепенно добавляя в них сахар, а потом муку, затем смешайте с желтком и сметаной. Полученной массой залейте пирог сверху начинки и поставьте его в духовку. Здесь необходимо учитывать, что низ пирога уже готов, а поэтому, чтобы он не подгорел, сковороду нужно поставить на противень с солью.

Любимые лакомства великих

Гениальный русский писатель Владимир Набоков очень любил конфеты и фрукты. Вот один из его любимых способов простого, но очень вкусного соединения того и другого – чернослив с орехами.

Требуется: 200—300 г чернослива, 200 г грецких орехов, шоколад или сахарная пудра.

Способ приготовления. Вымойте чернослив, уложите его одним слоем в дуршлаге, поставьте на паровую баню. Набухшие плоды аккуратно разрежьте с одной стороны и удалите из них косточки. Внутрь каждого плода вложите поджаренное ореховое ядрышко и сожмите края чернослива. Обмакните каждую черносливину в растопленный теплый шоколад, дайте застыть и обваляйте в тертых орехах, смешанных с сахарной пудрой.

Пирог «Лимонный»

Требуется для теста: 8 яиц, 140 г сахарной пудры, сок и цедра лимона, по 100 г картофельного крахмала и муки высшего сорта, 150 г сахарной пудры.

Для начинки: 1/4 стакана молока, 25 г картофельного крахмала, 200 г сливочного масла.

Для помадки: 200 г сахарной пудры, 1 ст. л. горячей воды, 3 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Яичные желтки взбейте вместе с сахаром в пену, добавьте картофельный крахмал, лимонный сок, измельченную лимонную цедру и муку и продолжайте вымешивать.

Тесто выложите ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекайте. Готовое изделие остудите, разрежьте на два одинаковых пласта, смажьте их начинкой, а потом соедините. Заглазируйте бисквит лимонной помадкой, а когда она застынет, разрежьте его на куски квадратной формы.

Для лимонной начинки картофельный крахмал размешайте в молоке, полученную массу поставьте на огонь и варите, не прекращая помешивать, до загустения, а потом охладите. Масло разотрите с сахаром и постепенно добавляйте в него охлажденную смесь, лимонный сок. Всю массу тщательно перемешайте.

Для лимонной помадки сахар растворите в горячей воде, добавьте лимонный сок, растительное масло и размешайте.

Пирог «Гусиные лапки»

Требуется для теста: по 100 г сливочного масла и грецких орехов, 250 г муки, по 50 г сахара и рома, 1/2 лимона.

Для начинки: 250 г сливочного масла, 400 г сахара, по 60 г какао и желе из черной смородины, 500 г черешни, ванилин, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Сливочное масло, муку, сахар, ром, молотые орехи и лимонный сок вымешайте до однородного состояния, потом раскатайте пластом, выложите на смазанный маслом противень и выпекайте. Теплый корж пропитайте ромом и намажьте желе из черной смородины, а сверху положите начинку.

Из черешен выньте косточки, смешайте их с оставшимся ромом, выложите на начинку, слегка вдавите и поставьте пирог в холодное место. Когда пирог полностью остынет, покройте его сахарной глазурью, поставьте снова в холодное место, потом нарежьте.

Для начинки сливочное масло тщательно разотрите, из сахара и воды сварите сироп, добавьте в него ванилин и смешайте со сливочным маслом. В эту массу всыпьте какао и вымешивайте до тех пор, пока начинка не остынет.

Кондитерские советы

Если вам необходимо отделить желток от белка и сохранить при этом желток целым, возьмите кусок бумаги и сверните из него воронку. Разбив яйцо, влейте его содержимое в воронку. Белок стечет вниз, а желток останется целым.

Песочный пирог с творогом

Требуется для теста: 180 г муки, 120 г масла, 60 г сахарной пудры, 100 г сметаны, 2 желтка, щепотка пищевой соды или 5—10 г разрыхлителя.

Для начинки: 120 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 3 желтка, 600 г творога, 200 г сметаны, 40 г изюма, тертая лимонная цедра, 2 белка, 50 г сладкого сухого бисквита, 100 г сахарной пудры, смородиновый джем.

Способ приготовления. Из муки, масла, сахарной пудры, сметаны, желтков и разрыхлителя замесите тесто и дайте ему немного постоять. Готовое тесто раскатайте, выложите на противень, проколите в нескольких местах вилкой, поставьте в духовку и выпекайте до полуготовности.

Для начинки сахарную пудру, ванильный сахар и желтки тщательно перемешайте, добавьте к ним протертый творог, сметану, изюм, тертую лимонную цедру и влейте два взбитых в пышную пену белка.

Наполовину готовое тесто посыпьте бисквитной крошкой, ровным слоем разложите на нем начинку и выпекайте в духовке до готовности.

Оставшиеся яичные белки взбейте в пену, добавьте к ним сахарную пудру и выложите пену на почти готовый пирог. Поставьте еще раз ненадолго в духовку и вынимайте, когда белок слегка пожелтеет. На готовый пирог разложите варенье, дайте пирогу остыть и нарежьте на порции.

Пирог «Чародейка»

Требуется для теста: по 1 стакану муки и сахара, 3 яйца, 200 г масла, 1/2 ч. л. разрыхлителя.

Для крема: 200 г пюре из ягод малины и ежевики, 1,5 стакана сливок, 15 г желатина.

Для украшения: 250 г сахарной пудры, 50 г сухого молока, 25 г крахмала, 2 белка.

Способ приготовления. Размягчите масло. Взбейте яйца с сахаром, добавьте размягченное масло, соду, муку. Испеките 3 бисквитные лепешки и остудите их.

Для начинки желатин оставьте в холодной воде на час, затем растворите его в горячем малиновом пюре. Смесь охладите до температуры 15—20°С и смешайте со взбитыми сливками. Каждый слой бисквита покройте готовым желе.

Верхушку пирога украсьте таким образом: смешайте в однородный порошок сухое молоко, пудру и крахмал, добавьте взбитые белки и замесите тесто так, чтобы его можно было раскатать скалкой. Раскатанный пласт нарежьте в виде треугольников и покройте ими пирог сверху. На «покрывало» уложите свежие ягоды малины или ежевики.

Экзотические рецепты

УКРАИНСКИЙ ПАПОШНИК

Требуется: по 3 стакана муки и сливок, 1/2 стакана молока, 1 стакан масла, 5 стаканов сахара, 6 желтков, 200 г дрожжей, 1 ч. л. кардамона.

Способ приготовления. Сливки доведите до кипения. Влейте кипящие сливки в стакан муки, быстро и тщательно все перемешайте, накройте крышкой и дайте постоять 10 минут. После этого подогрейте молоко, добавьте его к получившейся массе, растопите масло, влейте его в тесто, всыпьте сахар. В части теплого молока разведите дрожжи. Желтки взбейте. Дрожжи и желтки добавьте в тесто и все перемешайте. Растирайте тесто до тех пор, пока оно не пойдет пузырьками. После этого тесто прикройте чистой салфеткой и оставьте на 2,5 часа.

В подошедшее тесто всыпьте кардамон и немного муки. Тесто должно быть жидковатым. Тщательно перетирайте его около 1 часа. Добавьте муки и замесите его густо. Разложите в формы, заполнив каждую из них наполовину. Дайте подойти, оно должно заполнить 3/4

объема формы. Поставьте формы в хорошо прогретую духовку и выпекайте при средней температуре в течение 1—1,5 часа.

Пирог «Клубника в шоколаде»

Требуется для теста: 10 яиц, 2,5 стакана сахара, 2 стакана муки, 50 г какао.

Для крема: 50 г какао, 600 г масла, 3 стакана сахара, 4 ст. л. молока, 4 яйца, 2 стакана клубники, 1/2 стакана ликера, 2 пакетика ванилина.

Способ приготовления. Смешайте яйца с сахаром и взбейте на водяной бане до образования густой теплой массы, отставьте и продолжайте взбивать, пока масса не остынет. Очень аккуратно, деревянной ложечкой, смешайте ее с мукой и какао. Выложите готовое тесто в разъемную форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Выпекайте в духовке при температуре 200°С.

Готовый бисквит разрежьте на две части. Одну из них намажьте кремом и выложите сверху половину всего количества клубники. Другой половинкой закройте нижнюю часть пирога, а поверхность облейте шоколадной глазурью и украсьте ягодами клубники.

Для крема смешайте какао с 1/2 стакана сахара, влейте молоко и сварите, непрерывно помешивая. Когда масса станет однородной, снимите с огня и остудите. Затем добавьте туда яйца и взбейте. Разотрите мягкое сливочное масло с сахаром и постепенно введите массу из яиц и какао, размешивайте до густого однородного состояния.

Клубнику приготовьте заранее, за 2 дня до выпечки пирога. Залейте ее клубничным ликером или коньяком, добавьте сахар и настаивайте под крышкой.

Глава 4. Пирожные

Пирожные «Тропические»

Требуется для теста: 250 г пшеничной муки грубого помола, 100 г сливочного масла, 50 г меда, яйцо, 1 ч. л. корицы.

Для начинки: 8 персиков, 8 ч. л. кокосовой стружки, 250 г красной смородины.

Для крема: 3 яйца, 200 г сливок, 50 г сахара.

Способ приготовления. Просейте муку. Добавьте сливочное масло в форме хлопьев, мед, яйцо, корицу. Замесите тесто, оно должно получиться эластичным. Скатайте его шаром, оберните пленкой и поставьте в холодильник на полчаса. Персики сложите в сито, дайте им полностью стечь. Половинки персиков разрежьте в форме веера. Это будут ингредиенты вашей начинки.

Для крема смешайте яйца, сливки, сахар.

Приготовьте 8 формочек. Порежьте пергаментную бумагу полосками шириной 3 см и длиной 20 см. Формочки обложите бумагой таким образом, чтобы она выступала за края формочек. Промажьте все подсолнечным маслом. Раскатайте песочное тесто до толщины 1 см на посыпанной мукой ровной поверхности, поставьте формочки плотно друг к другу, накройте тестом и осторожно вдавите руками внутрь. Остатки теста удалите острым ножом.

Нагрейте духовку до 180°С, каждое пирожное посыпьте 1 ч. л. кокосовой стружки, выложите двумя половинками персика и добавьте красной смородины. Полейте кремом, поставьте на противень. Выпекайте 25 минут. Затем достаньте пирожные из формочек, взявшись за края бумаги, остудите.

Подсчитаем калории

Диетологи сделали интересные подсчеты: ровно по 100 ккал содержится в банане, большом сочном яблоке, груше, грейпфруте, двух апельсинах, киви, двух персиках, четырех абрикосах, пяти мандаринах, шести черносливах, десяти сливах, десяти лесных орехах или 24 земляных орешках, 125 г винограда, 200 г свежей ежевики, смородины, крыжовника, вишни, земляники или дыни, 300 г малины или арбуза. Так что выбор всегда за вами...

Пирожные «Помпадур»

Требуется для теста: 4 яйца, 200 г сахара, 100 г муки, 45 г крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя.

Для начинки: по 250 г молока и сливочного масла, 2 яйца, 100 г сахара.

Для крема: вместо крема используйте 200 г шоколадной глазури.

Способ приготовления. Взбейте до образования пены белки, желтки разотрите с сахаром. Просейте муку, разрыхлитель, крахмал поверх желтковой массы. Положите сверху взбитые белки, перемешайте.

Для крема доведите до кипения молоко, введите немного сливочного масла и яйца, затем остудите. Оставшееся масло взбейте до образования пышной массы, по одной ложке влейте в молоко.

Приготовьте 16 бумажных формочек, шоколадные кружки, сахарные жемчужины. Нагрейте духовку до 200°С, наполните тестом бумажные формочки, поставьте в духовку на 15 минут. Разрежьте пирожные пополам, намажьте срезы начинкой, вновь соедините, облейте шоколадной глазурью, сверху прикрепите сахарные жемчужины, шоколадные кружочки.

«Зигзаг удачи»

Требуется для теста: 3,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г масла, 2 яйца, 1/4 ч. л. соды, соль.

Для начинки: 250 г сметаны, по 3 яйца и желтка, 2,5 пакетика ванильного сахара, 1/2 ч. л. лимонного сока, 1/4 стакана молока, 1 ст. л. воды, 1/2 стакана сахара.

Для украшения: 150 г кокосовой стружки, шоколадная глазурь.

Способ приготовления. Разотрите масло до пластического состояния, добавьте остальные продукты, кроме муки, взбейте получившуюся массу. После этого добавьте муку и замешивайте тесто в течение 2 минут. Если при замешивании теста температура не превышала 20°С, из него сразу можно делать необходимую для изделия форму. В противном случае, охладите тесто до температуры 15—18°С. Запомните, что следует избегать переохлаждения теста и образования твердых комков, плохо поддающихся разделке.

В приготовленные для начинки ингредиенты добавьте лимонный сок, сахар и воду, перемешайте. Подогрейте смесь на маленьком огне до тех пор, пока не появится коричневатый оттенок. Разогрейте молоко, сметану и разотрите с яйцами, желтками и ванильным сахаром. Смешайте все с дошедшим до карамелизованного состояния сахаром, поставьте на водяную баню на 10 минут.

Нарежьте тесто, сверните его в форме трубочек, поставьте в духовку и выпекайте до состояния готовности. Затем заполните начинкой, полейте шоколадной глазурью и посыпьте кокосовой стружкой.

Кондитерские советы

Если вам необходимо сохранить желток в течение нескольких дней, аккуратно выпустите его в банку с водой и храните в холодильнике.

Пирожное «Бисквитное»

Требуется для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана картофельного крахмала, 450 г сахара, 15 яиц.

Для начинки: в качестве начинки используйте варенье без косточек.

Способ приготовления. Часть муки можете заменить картофельным крахмалом. Это связано с тем, что крахмал в тесте намного лучше, чем мука, связывает влагу яиц. Следовательно, при выпечке влага улетучивается, а изделия приобретают более упорядоченную внутреннюю структуру и не крошатся при разрезании. Подогрейте яйца и сахар на водяной бане до температуры 40°С, постоянно энергично помешивая смесь венчиком. Охладите до 20°С, непрерывно взбивая на протяжении получаса. Перемешайте с мукой и крахмалом.

Формы для теста выложите бумагой, смазанной растопленным маслом. При выпекании тесто увеличивается в объеме, поэтому заливайте его в форму на 3/4 объема. Выпекайте при температуре 190°С 40 минут, причем в течение 15 минут его нельзя подвергать никаким сотрясениям, иначе бисквит моментально затвердевает и плохо пропекается. После выпечки бисквит не режьте в течение 9 часов, иначе он может раскрошиться.

Поле окончания вышеописанного процесса разрежьте бисквиты на два слоя, каждый слой намажьте вареньем, придайте бисквиту первоначальную форму. Сверху бисквит можете покрыть глазурью, украсить ягодами варенья, цукатами, орехами, затем положите бисквит на блюдо с салфеткой и нарежьте тонким острым ножом.

Пирожное «Туринское»

Требуется для теста: по 1/2 стакана масла и молока, 1 стакан муки, 3 яйца.

Для крема: 2 стакана молока или сливок, 2 желтка, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Масло и молоко вскипятите, засыпьте муку и, помешивая, варите на медленном огне. Когда масса размешается до гладкости и станет отставать от ложки, снимите с огня. Взбивайте по одному 3 яйца и добавляйте в тесто, помешивая лопаточкой, до тех пор, пока тесто не начнет тянуться. Затем доведите воду до кипения и опускайте в нее тесто в форме палочек толщиной в палец, варите на медленном огне. Когда палочки всплывут, откиньте их на дуршлаг, полейте холодной водой, выложите на противень, смазанный маслом, полейте кремом и выпекайте в духовке в течение получаса.

Для крема взбейте молоко или сливки, желтки, сахар.

Экзотические рецепты

БАКИНСКАЯ ПАХЛАВА

Требуется: 7 стаканов муки, 4 ст. л. масла, 3 яйца, 50 г дрожжей, 1 стакан воды, 2 стакана сахара, 500 г грецких орехов, 8 шариков кардамона, 4 ч. л. корицы, 200 г растопленного масла, 150 г меда.

Способ приготовления. Масло смешайте с 2 яйцами и половиной стакана воды и интенсивно взбивайте около 3 минут. Дрожжи залейте половиной стакана воды и разведите. Обе смеси смешайте и замесите тесто. Растирайте его около 10—15 минут, доводя до комнатной температуры. Оставьте тесто на 1,5 часа при температуре около 23—25°С.

Для начинки очищенные грецкие орехи мелко растолките, смешайте с молотой корицей и измельченным кардамоном, добавьте сахарную пудру и все тщательно перемешайте. Подошедшее тесто разделите на 2 части, из одной раскатайте пласт около 2 мм толщиной, из второй – около 2,5 мм.

Противень смажьте маслом и уложите на него более толстый пласт, выложите начинку слоем около 5 мм, закройте вторым пластом теста и защипните края. Оставьте пахлаву постоять на противне около 10 минут, после этого смажьте желтком. Нарежьте пахлаву на кусочки размером примерно 5х7 см и поставьте в

духовку, нагретую до 200°С.

Выньте противень из духовки через 10 минут и залейте все разрезы растопленным маслом, опять намажьте яйцом и поставьте в духовку на 30 минут. Через 5—10 минут убавьте огонь до слабого. Достав пахлаву из духовки, не давая ей остыть, по всем линиям разреза залейте ее растопленным медом. Когда мед полностью впитается, можно снимать пахлаву с противня. Остужайте ее, накрыв салфеткой.

Пирожное «Бермудский треугольник»

Требуется для теста: 1/8 кг сливочного масла, яйцо, 1,5 желтка, 3 ст. л. сметаны, по 1 ст. л. красного вина, муки и сахара.

Для начинки: в качестве начинки используйте густое фруктовое варенье.

Для крема: 200 г ягод, 1/2 стакана красного вина, 1/6 стакана грушевого сока, 3 белка, 3,5 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Замесите густое тесто, раскатайте 2—3 раза, оставьте на 1,5 часа в холодном месте, предварительно чем-нибудь покрыв. Затем тонко раскатайте на два кружка. Кружок из теста намажьте вареньем, накройте другим кружком, порежьте на пирожные в форме треугольников, проколите вилкой и опускайте по нескольку штук за каждый раз в казан с кипящим растительным маслом, смешанным пополам со свиным салом. Готовые пирожные полейте кремом.

Для крема взбейте белки до состояния густой пены. Сок перемешайте с вином, добавьте сахар. Полученную массу вскипятите, белки перемешайте с сиропом. Ягоду измельчите в миксере, соедините с яичной массой, добавьте небольшое количество крахмала и немного грушевого сока.

Пирожное «Воздушное»

Требуется для теста: 1/4 кг масла, 6 яиц, 3/4 стакана сахара, по 1 стакану сливок и сметаны, 1/2 кг муки, лимонная цедра, горький миндаль.

Для крема: 300 г сметаны, по 3 яйца и желтка, 2 пакетика ванильного сахара, 1/2 ч. л. лимонного сока, 1/4 стакана молока, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Разотрите масло, взбейте желтки с сахаром, смешайте с маслом, добавьте лимонную цедру и горький миндаль. Затем постепенно добавляйте, помешивая, муку, сливки, сметану, взбитые белки, размешайте. Тесто поместите в формочки, выпекайте в духовке, полейте кремом.

Для крема разогрейте молоко, сметану и разотрите с яйцами, желтками и ванильным сахаром. Добавьте в лимонный сок сахар и воду, перемешайте. Подогрейте смесь на маленьком огне до тех пор, пока не появится коричневатый оттенок. Смешайте все с сахаром, ранее специально приготовленным, готовьте на водяной бане 10 минут.

Пирожное «Миндальное»

Требуется для теста: по 1/4 кг миндаля и муки, белок, 1/8 кг сахара, цедра 1/2 лимона, 3 желтка.

Для крема: 4 яйца, 250 г сливок, 70 г сахара.

Способ приготовления. Миндаль почистите, разотрите с белком, добавьте муку, сахар, цедру, желтки, перемешайте. Раскатайте тесто, нарежьте в форме кружочков, полейте кремом, выпекайте в духовке при температуре 180°С в течение получаса.

Для крема смешайте сливки, яйца, сахар.

Подсчитаем калории

Любителям сладкого будет интересно узнать, что одна фруктовая конфета содержит 20 ккал, а сливочная или карамельная конфета – 50 ккал, одна долька плитки шоколада содержит 25—40 ккал, шоколадная конфета – 50 ккал, большой шарик мороженого – 100 ккал.

Пирожное «Сливочное»

Требуется для теста: 3 ст. л. сливочного масла, яйцо, желток, 3 ст. л. сливок, 1/8 кг сахара, 1,5 стакана муки, корица, лимонная цедра.

Для крема: 200 г сливок, 3 желтка.

Способ приготовления. Все размешайте, поставьте в холодное место. Раскатайте тесто до толщины 1/2 см, положите на противень, смазанный сливочным маслом, порежьте на продолговатые квадратики, смажьте кремом, поставьте в духовку и выпекайте до тех пор, пока не подрумянятся.

Для крема перемешайте ингредиенты.

Пирожное «Кофейное»

Требуется для теста: 2 яйца, 12 ст. л. муки, 8 ст. л. молока, 4 ст. л. сливочного масла.

Для начинки: 2 ст. л. сливочного масла, 1/4 стакана муки, 1/2 стакана крепкого кофе, 3 ст. л. сливок, 300 г сахара.

Для крема: 500 г сахара, 1 стакан крепкого кофе, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления. Растопленное масло, молоко подогрейте, засыпьте муку, мешайте до тех пор, пока не станет отставать от ложки, остудите. Добавьте яйца, взбейте тесто венчиком. Нарежьте тесто на палочки, слегка посыпьте мукой, выложите на противень и поставьте в духовку. Разрежьте каждое пирожное на две половинки, намажьте каждую половинку начинкой, сложите. Затем обмакните каждое пирожное в крем, подсушите на решетке.

Для начинки все смешайте, прокипятите и остудите.

Для крема разведите сахар и кофе и уваривайте в кастрюле до тех пор, пока не останется стакан жидкости. Остудите, непрерывно помешивая до тех пор, пока масса не приобретет серый оттенок. Не переставая помешивать, добавьте лимонный сок.

Пирожные с фруктовым кремом

Требуется для теста: 6 желтков, 6 ст. л. сахара, цедра с 1/2 лимона, 2 ст. л. сливочного масла, 5 десерт. л. муки.

Для крема: 4 желтка, 3/8 кг сахара, цедра 1/4 лимона, сок 1,5 лимона, 2 апельсина, 1/2 рюмки мадеры, 1/2 ст. л. белого рома.

Способ приготовления. Смешивайте желтки, сахар, тертую цедру до тех пор, пока желтки не побелеют. Добавьте муку, взбитые в пену белки, все осторожно перемешайте. Вылейте тесто на смазанный маслом противень, разгладьте и поставьте в духовку. Когда пирожное будет наполовину готовым, выньте его из духовки, нарежьте прямоугольниками, поставьте обратно в духовку и пеките до готовности. Выньте, положите на каждый прямоугольник крем, закройте другим, поставьте в теплую духовку на 10 минут.

Для крема все перемешайте, поставьте на огонь и взбивайте венчиком до тех пор, пока крем не начнет густеть. Снимите с огня, не переставая взбивать, продолжайте процесс в течение 10 минут.

Кондитерские советы

Чтобы торт легко отделился от формы, вынув из духовки, сразу же поставьте форму на тряпку, предварительно намоченную в холодной воде, и дайте немного остыть.

Пирожное «Деликатесное»

Требуется для теста: 2/3 кг муки, 1/3 кг сливочного масла, 1/2 стакана воды, немного рома.

Для начинки: 5 сладких яблок, 1/4 стакана сахара.

Для крема: 3 кислых яблока, 6 абрикосов, 1/3 кг чернослива, 1 ст. л. рома, 1/2 стакана сахара, 1,5 стакана воды, желатин, лимонная цедра.

Способ приготовления. Все перемешайте, замесите тесто, раскатайте в виде прямоугольника, смажьте яйцом, положите сверху начинку, выпекайте до готовности. Покройте испеченное тесто кремом, порежьте на прямоугольные кусочки.

Для начинки яблоки порежьте ломтиками, посыпьте сахаром.

Для крема все перемешайте и варите до тех пор, пока не загустеет.

Пирожное «Сметанное»

Требуется для теста: 1 кг муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана сливочного масла 1/2 ст. л. дрожжей, соль.

Для крема: 5 яиц, 1/2 стакана сахара, 350 г сметаны, 1/3 стакана муки, кардамон, мускатный цвет.

Способ приготовления. Все хорошенько размешайте, замесите тесто, дайте подняться. Формочки намажьте маслом, нарежьте тесто кружочками и положите в формочки. Когда лепешечки поднимутся, налейте на них крем, поставьте в духовку и выпекайте до готовности.

Для крема желтки разотрите добела с сахаром, всыпьте кардамон и измельченный мускатный цвет, добавьте сметану, муку, хорошенько размешайте, под конец соедините массу со взбитыми белками, еще раз перемешайте.

Пирожное «Берлинское»

Требуется для теста: по 1/3 кг сливочного масла и сахара, 4 яйца, 2 желтка, цедра 1/3 лимона, корица, 2/3 кг муки.

Для крема: шоколадная глазурь.

Способ приготовления. Все хорошенько перемешайте. Наделайте из теста колечек, положите на присыпанный мукой противень, пеките до состояния полной готовности. Полейте шоколадной глазурью.

Пирожное «Восторг»

Требуется для теста: по 1/3 стакана сахарной пудры и картофельной муки, 6 яиц.

Для начинки: 3/4 стакана сливок, 1/4 стакана сахара, 1/3 ч. л. ванили.

Для украшения: кокосовая стружка.

Способ приготовления. Все тщательно перемешайте. Покройте противень бумагой, наделайте из теста кусочков в форме яиц, положите на противень и присыпьте сахаром. Ставьте противень в духовку и пеките до тех пор, пока пирожные не будут легко отставать от бумаги. Затем выньте их из духовки, остудите, разрежьте острым ножом на две половинки, намажьте половинки начинкой, соедините их, посыпьте сахаром и кокосовой стружкой.

Для начинки сахарную пудру перемешивайте с желтками до тех пор, пока масса не загустеет и не побелеет, соедините со взбитыми белками, добавьте картофельную муку, еще раз перемешайте.

Экзотические рецепты

ПИРОЖКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Требуется: 300 г муки, по 400 г масла и сахара, 16 яиц, лимон.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков, желтки смешайте с маслом и сахаром и тщательно взбейте. Очистите лимон и натрите его цедру на терке. В желтки введите 150 г муки, натертую цедру, 8 взбитых в крепкую пену белков, сверху посыпьте оставшейся мукой и выложите еще 8 взбитых белков. Замесите тесто, выложите его в смазанные маслом формы, заполнив на 1/2 объема. Сверху тесто обмажьте маслом и пеките в умеренно нагретой духовке.

Пирожное «Мулатка»

Требуется для теста: 1/4 кг сахара, 4 желтка, 3/8 стакана миндаля, 50 г шоколада, 1/8 кг муки, белок.

Для начинки: 3 яблока, 1/4 стакана сахара.

Для крема: в качестве крема используйте сахарную глазурь.

Способ приготовления. Сахар разотрите добела с желтками, всыпьте очищенный и мелко истолченный миндаль, тертый шоколад, муку. Все тщательно перемешайте, соедините со взбитым до образования пены белком. Замесите тесто. Скатайте из него небольшие круглые лепешечки, выложите на смазанный подсолнечным маслом противень, пеките до готовности. Намажьте начинкой одну из лепешечек, слепите с другой, покройте пирожное глазурью.

Для начинки яблоки испеките, измельчите в миксере, смешайте с сахаром, варите до густоты, остудите.

Пирожное «Меренга»

Требуется для теста: 1/4 кг сливочного масла, 1/8 кг сахара, 3/8 кг муки, яйцо.

Для начинки: в качестве начинки используйте 1 стакан мармелада.

Для крема: 1/4 кг сахара, 1/4 ч. л. ванили, 4 белка.

Способ приготовления. Масло и сахар разотрите добела, положите яйцо, хорошенько размешайте, добавьте муку. Тесто тонким слоем уложите на бумагу, испеките, затем остудите, помажьте мармеладом, сверху покройте кремом. Затем нарежьте на небольшие прямоугольные пирожки, посыпьте сахаром, поставьте в духовку на 3 минуты.

Для крема перемешайте ингредиенты, взбейте до образования пены.

Пирожное «Классическое»

Требуется для теста: по 1 стакану муки и воды, 125 г масла, 4—5 яиц, соль.

Для начинки: 1 стакан сливок, 2—2,5 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. ванилина, 1—2 ст. л. ликера.

Способ приготовления. Влейте воду в кастрюлю, добавьте масло, соль и поставьте на огонь. Как только вода закипит, всыпьте сразу всю муку, размешайте и варите на слабом огне 2—3 минуты, помешивая. Затем снимите с огня и прибавляйте по одному яйцу, тщательно размешивая. Тесто разделайте в виде булочек, выложите их на лист, слегка смазанный маслом, на расстоянии 3—4 см одна от другой. Для выпечки поставьте лист в жаркий духовой шкаф на 15—20 минут. Как только булочки зарумянятся и увеличатся в объеме, убавьте жар в шкафу, не вынимая булочек, допеките до готовности. Готовые булочки надрежьте вдоль с одной стороны, приоткрыв, заполните середину кремом, можете также посыпать сахарной пудрой, а затем подавайте к столу.

Для начинки сливки взбейте с добавлением сахара, ванилина и ликера.

Подсчитаем калории

Знаете ли вы, что простой чай или черный кофе, которые люди издавна употребляют с кондитерскими изделиями, не содержат ни одной калории?! Так что можете пить их столько, сколько захотите. 3 чашки чая или черного кофе в течение дня – это возможность чувствовать себя бодрым и жизнерадостным 24 часа в сутки. Они поднимают тонус, улучшают настроение и ускоряют реакции организма. Однако чай гораздо полезнее кофе, он лучше усваивается организмом. Содержащиеся в нем дубильные вещества успокаивают слизистую оболочку желудка и кишечника.

Пирожное «Полет»

Требуется для теста: 2 стакана муки, 150 г масла или маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/4 ч. л. ванилина.

Для крема: белок, по 100 г миндаля и орехов.

Способ приготовления. Муку и сахар перемешайте, добавьте масло или маргарин кусочками, яйца, ванилин и замесите тесто. Скатайте тесто в шар, накройте и дайте полежать в прохладном месте от 30 минут до часа. Раскатайте в пласт толщиной 1/2 см, вырежите кружки (стаканом или специальной выемкой), в центре каждого кружка вырежите и выньте маленький кружочек. Полученные кольца положите на лист, смажьте кремом, поставьте в духовой шкаф на 10—15 минут для выпечки. Готовые пирожные можете сверху слегка обсыпать сахарной пудрой.

Для крема белок взбейте и соедините с тертым миндалем и орехами.

Пирожное «Слоеное»

Требуется для теста: 500 г муки, 400 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1/2 стакана воды, соль.

Для крема: 2 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. л. муки, 1/4 ч. л. ванилина.

Для крема: 4 яичных белка, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Просейте муку, половину отделите, смешайте на доске с маслом, раскатайте в виде квадрата толщиной 1—2 см, положите на тарелку и поставьте в холодное место. В оставшуюся муку влейте воду, отожмите лимонный сок (или разведенную лимонную кислоту), добавьте соль, замесите тесто. Скатайте его в шар, накройте полотенцем, дайте полежать 20—30 минут. Затем раскатайте так, чтобы получился слой вдвое шире и немного длиннее куска теста с маслом, положенного на тарелку. Приготовленное тесто с маслом положите на середину раскатанного, заверните и защипните края. Таким образом, тесто из муки с маслом оказывается как бы в «конверте».

Посыпьте стол мукой, раскатайте «конверт» ровной полосой шириной 20—25 см и толщиной приблизительно 1 см. Тесто аккуратно сложите вчетверо, поместите на противень и поставьте на 30—40 минут в холодное место. Когда оно охладится, снова раскатайте, таким же образом сложите вчетверо и вновь подержите в холодном месте. Подобную операцию повторите 3—4 раза.

Готовое тесто раскатайте тонким пластом по размеру листа, на котором будет выпекаться слойка. Переложите его на лист, наколите вилкой в нескольких местах, поставьте в духовой шкаф на 12—15 минут для выпечки. Таким же способом испеките несколько пластов. Готовую слойку переложите на стол, выровняйте края, срежьте неровности, срезки мелко нарежьте и отложите.

На пласт испеченной слойки положите часть начинки, разровняйте, накройте другим пластом слойки, на него также положите начинку. Всего сделайте таким образом 3—5 слоев. Верхний слой с кремом посыпьте нарезанной крошкой слойки. Затем разрежьте на узкие полоски. На нарезанные полоски с начинкой положите крем толщиной 1—2 см, разровняйте, посыпьте крошкой нарезанной слойки, положите полоски на лист, поставьте в горячий духовой шкаф на 2 минуты, затем, вынув из шкафа, разрежьте на отдельные пирожные. Сверху можете посыпать сахарной пудрой, уложите на блюдо, подавайте к столу.

Для начинки яйца разотрите с сахаром, добавьте муку,

перемешайте, разведите массу охлажденным молоком, поставьте на огонь, варите, периодически помешивая венчиком или веселкой. Когда масса закипит, снимите с огня, добавьте ванилин. Крем переложите в фарфоровую миску, выровняйте верх, присыпьте сахаром.

Для крема взбейте белковую массу, предварительно соединив ее сахаром.

Любимые лакомства великих

Русская императрица Анна Иоанновна очень любила сладости, поэтому каждое утро она начинала с любимого шоколадного желе.

Требуется: 1/2 л молока, 80 г шоколада, 3 ст. л. сахара, 12 г желатина, ванильный сахар.

Способ приготовления. Молоко вскипятите, растворите в нем шоколад и сахар, добавьте ванильный сахар. Желатин предварительно на час замочите в холодной кипяченой воде, потом слегка его подогрейте, процедите. Добавьте растворенный желатин в молоко, хорошо размешайте, разлейте по порциям, поставьте в холодильник.

Пирожное «Рассвет»

Ингредленты способ приготовления теста для этих пирожных аналогичен предыдущему рецепту.

Требуется для начинки: 500 г яблок, 400 г сахара.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3—4 см, длиной, аналогичной размеру листа, на котором вы предполагаете выпекать слойку. Раскатанное тесто разрежьте на полоски длиной 6—7 см, положите на лист, предварительно смочив его небольшим количеством воды, смажьте полоски взбитым яйцом. При помощи острого предмета украсьте узором, поставьте в духовой шкаф. Выпекайте 25 минут. Готовая слойка должна быть толщиной 4 см. Полоски слойки выложите на стол, разрежьте вдоль по толщине на 2 части. На нижний слой уложите начинку, разровняйте, укройте второй частью, нарежьте на отдельные пирожные. Можете также присыпать их сахаром и переложите на покрытое бумагой блюдо.

Для начинки яблоки разрежьте на две части, выньте сердцевину, испеките в духовом шкафу, затем измельчите в миксере. В смесь добавьте сахар, перемешайте, поставьте на огонь, варите до тех пор, пока смесь не загустеет.

Пирожное «Paradise lost»

Требуется для теста: 2,5 стакана муки, 170 г масла, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, цедра 1/2 лимона.

Для крема: 200 г масла, 300 г сгущенного молока, 1/4 ч. л. ванилина, 2 ст. л. какао.

Для начинки: 500 г абрикосов, 400 г сахара, 1 стакан воды.

Для украшения: ягоды клубники и малины, виноград, орехи.

Способ приготовления. Масло нарежьте мелкими кусочками, посыпьте мелко натертой цедрой, добавьте муку, сахар, все тщательно перемешайте. Скатайте тесто в форме большой лепешки, положите на 15 минут в холодильник. Раскатайте его толщиной 1/2 см, нарежьте на кружочки, немного большие, чем формочки, в которых будете выпекать пирожные. Выложите кружочки на формочки, вдавите тесто внутрь, подравняйте края. Формочки поставьте на противень и поместите в духовой шкаф на 15 минут. Аккуратно извлеките корзиночки из теста, опрокидывая формочки, и заполните их свежей ягодой. Сверху залейте начинкой, посыпьте мелко натертым орехом. Подождите, пока пирожные остынут, затем залейте кремом.

Для крема взбейте масло, пока оно не приобретет однородную консистенцию, затем, не прерывая процесса, добавьте сгущенное молоко, ванилин и какао.

Для начинки удалите из абрикосов косточки, залейте водой, поставьте на огонь. Варите до тех пор, пока абрикосы не станут мягкими, размельчите их с помощью миксера. В пюре добавьте сахар, размешайте, поставьте на огонь, варите до загустения, постоянно помешивая.

Кондитерские советы

Если вам необходимо добавить в тесто негашеную соду, предварительно растворите ее в небольшом количестве воды.

Пирожное «Песочное»

Требуется для теста: 4 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 3 яйца, 350 г масла или маргарина, 1/3 ч. л. соды, соль.

Для помадки: 2,5 стакана сахара, 2 стакана воды.

Для фруктовой начинки: 500 г повидла, 1 стакан сахара.

Для сливочного крема: 250 г сгущенного молока, 400 г сливочного масла, 1,5 стакана сахарной пудры, 1/3 ч. л. ванильной пудры.

Способ приготовления. Масло или маргарин разотрите до пластичного состояния, добавьте туда сахар, яйца, соду, соль по вкусу и все это взбейте до получения однородной массы в течение 10—20 минут. Затем положите муку и замесите тесто.

При замешивании теста температура его не должна превышать 20°С, благодаря этому можно сразу формовать изделие. Если же сразу не получится, охладите тесто до температуры 12—16°С. При этом избегайте переохлаждения теста, так как в этом случае могут образоваться комки, трудно поддающиеся разделке.

Выпеченный пласт песочного теста разделите на 2 части, дайте слегка остыть. Затем равномерно покройте его повидлом и осторожно накройте вторым пластом. Верхний пласт слегка прижмите к нижнему, после чего нанесите тонкий слой повидла. Поверх повидла нанесите помадку, разрежьте на пирожные и украсьте кремом.

У вас получится 12 пирожных по 50 г каждое.

Для крема сливочное масло разрежьте на небольшие куски и взбейте, добавьте сахарную и ванильную пудру, сгущенное молоко и еще раз перемешайте. Затем добавьте в него жареные орехи, растертые с сахаром.

Для помадки залейте сахар кипящей водой, хорошо размешайте и нагрейте на сильном огне. При закипании сахарного раствора на поверхности его образуется пенка, которую необходимо снимать в течение всей варки. Когда помадка будет готова, добавьте в сироп раствор лимонной кислоты (6 капель на каждые 100 г сахара). Охладите в холодной воде.

Охлажденный помадный сироп взбивайте до тех пор, пока он не приобретет белый оттенок.

Перед глазированием изделий помадку разогрейте до консистенции сметаны, помешивая на огне при температуре 40°С.

Для фруктовой начинки в повидло добавьте сахар, затем поставьте на огонь и, помешивая, доведите до кипения.

Пирожное бисквитное со сливочным кремом

Требуется для бисквитного теста: 3 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 16 яиц, 1/3 стакана картофельного крахмала.

Для сиропа: 2,5 стакана сахара, 2 стакана воды, 3 ст. л. коньяка или вина, 6 капель ромовой эссенции.

Фруктовая начинка и крем приготавливаются, как и в предыдущем рецепте.

Способ приготовления. Яйца с сахаром подогрейте на огне, одновременно перемешивая смесь венчиком. После подогрева эту смесь охладите. Затем полученную пышную массу перемешайте с мукой и крахмалом.

Смажьте формы подсолнечным маслом и посыпьте мукой. Тесто выложите в форму высотой 3 см, так как при выпекании оно увеличивается в объеме. Поверхность теста выровняйте ножом и сразу же ставьте его в духовку, разогретую до 200—230°С. В течение 15—20 минут бисквит нельзя трогать, так как от малейшего сотрясения он делается плотным и плохо пропекается. Выпекайте 45—70 минут. Если корочки подрумянились и стали упругими, значит, бисквит готов. Для придания ему пышности и мягкости после выпечки выдержите 8—10 часов.

Выложите бисквит на стол. Зачистите ножом подгоревшие места, выровняйте края и разделите тонким длинным ножом на 3 слоя толщиной 2 см.

Нижний пласт пропитайте небольшим количеством охлажденного сиропа и нанесите слой толщиной в 3—4 мм хорошо взбитого сливочного крема с измельченными орехами. Этот пласт накройте вторым пластом, пропитайте сиропом и покройте кремом с орехами. На второй пласт наложите третий, но обильнее полейте его сиропом, положите больше крема и измельченного ореха.

Перед нарезкой пирожных бисквит охладите, чтобы он не мялся и крем немного затвердел. Чтобы при нарезке бисквит не крошился, острый нож опустите в горячую воду, оботрите его салфеткой и разрежьте им бисквит на прямоугольники. Украсьте их кремом и фруктовой начинкой.

В итоге должно получиться 13 пирожных по 50 г каждое.

Растворите сахар в воде и доведите до кипения, кипятите 2—3 минуты, снимая пену. Охладите до 45—50°С и перемешайте с ароматическими веществами. Можете добавить ваниль, кофе, коньяк или белое десертное вино, немного подкислить пищевыми

кислотами.

Кондитерские советы

Если вам надо растереть желтки с сахаром, это лучше делать в теплом месте. Можете предварительно немного подогреть посуду с желтками. Белки же, наоборот, следует перед взбиванием охладить. Лучше всего взбивается свежий белок. Все работы с белком производите в прохладном месте, пользуясь, по возможности, охлажденной посудой.

Глава 5. Пирожки

Пирожки с курагой, изюмом и медом

Требуется для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 300—400 г сливочного масла или маргарина, соль, лимонная кислота на кончике ножа.

Для начинки: по 150 г кураги и изюма, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления. Растворите соль и лимонную кислоту в 3/4 всей полагающейся воды, добавьте яйца и муку. Размешайте тесто на столе вручную, постепенно вливая туда оставшуюся воду, в течение 20 минут. Процесс продолжайте до тех пор, пока тесто не станет упругим и однородным, после чего оставьте его на 30 минут для набухания клейковины. Масло перед добавлением в тесто размельчите до исчезновения комков, а затем перемешайте с мукой в соотношении 10:1, этот процесс позволит вам избежать слипания теста при раскатке. Масло, смешанное с мукой, раскатайте в прямоугольные пласты и остудите в холодильнике до температуры 12—14°С.

Для начинки пропустите курагу и изюм через мясорубку, смешайте массу с медом и тщательно разотрите. Когда тесто будет готово, раскатайте его на столе, предварительно посыпанном мукой, в пласт толщиной 5—6 мм. Вырежите круги и положите на один из них приготовленную начинку и накройте его другим кругом, защипните края, предварительно смазав их маслом. Это делается для того, чтобы пирожки не расклеились при выпекании.

Выложите изделия на противень и выпекайте при температуре 215—230°С в течение 25—30 минут. Чтобы корочка пирожков была подрумяненной, смажьте их перед духовкой сливочным маслом или яичным желтком. Перед выпечкой проткните изделия в нескольких местах во избежание их деформирования.

Сладкие пирожки с творогом и яйцом

Требуется: по 2 стакана муки и молока, 2 яйца, 350 г сливочного масла или маргарина, соль.

Для начинки: 700 г творога, 3 яйца, 8 ст. л. сахара, 3 ч. л. муки, ванилин, 150 г изюма.

Способ приготовления. Замесите слоеное тесто, растворив соль в 3/4 всего необходимого молока и постепенно добавляя яйца и муку. Раскатайте тесто на столе вручную в течение 20 минут с добавлением оставшейся четверти воды, после чего оставьте его в покое на 30 минут, чтобы дать набухнуть клейковине. Размягчите масло при комнатной температуре до полного исчезновения комков, а затем перемешайте его с небольшим количеством муки для предотвращения слипания теста при разделке, и охладите до температуры 12—14°С.

Для начинки пропустите творог через мясорубку и добавьте в него яйца, сахар, муку, ванилин и соль. Тщательно перемешайте до однородной массы, положите изюм и снова перемешайте.

Приготовленное тесто раскатайте в пласт толщиной 5—6 мм, сделайте из него одинаковые квадраты средней величины и положите в центр каждого квадрата начинку, сложите их пополам, чтобы получились треугольные лепешки.

Выложите подготовленные изделия на противень, смазанный маслом, и несколько раз проткните их концом ножа. Выпекайте их 15—20 минут при температуре 220—230°С, не давайте температуре подниматься выше, так как это приведет к подгоранию пирожков.

Экзотические рецепты

АНГЛИЙСКИЙ ТОРТ

Требуется: 3,5 стакана муки, 8 яиц, 4 стакана сахара, 750 г масла, 200 г миндаля, 100 г шоколада, 1 лимон, 1,5 стакана воды, лимонная кислота, ванилин, соль.

Способ приготовления. Растолките в ступке миндаль, понемногу подливая стакан воды. К получившейся однородной массе добавьте холодное масло (300 г) одним куском и растолките все вместе. Переложите массу в эмалированную миску, растирайте, добавляя сахар и по одному 4 яйца, всыпьте 1,5 стакана муки. Поставьте тесто в холодное место на 20 минут.

Раскатайте тонкий пласт и вырежите из него круги разных размеров. Самый нижний круг должен быть больше последующего примерно на 2—3 см. Выпекайте

круги в духовке, пока они не приобретут золотистый оттенок. Просейте оставшуюся муку на доску горкой, сделайте в ней небольшое углубление. Взбейте желток 1 яйца, смешайте с половиной стакана воды, солью и лимонной кислотой. Влейте смесь в муку и замесите тесто. Оставьте его под салфеткой на холоде на 30 – 40 минут.

250 г масла смешайте с 3 ст. л. муки, раскатайте на доске в виде квадрата. Приготовьте слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 1/2 см, небольшой рюмкой вырежите кружочки, рюмкой меньшего диаметра сделайте в этих кружочках отверстия. Смажьте каждое взбитым яйцом. Колечки выпекайте в горячей духовке.

Разотрите 200 г масла со стаканом сахара, смешайте с растопленным шоколадом, постепенно добавляйте оставшиеся яйца, всыпьте ванилин. Получившимся кремом промажьте большие круги, укладывая их друг на друга. Сварите глазурь из воды, сахара и лимонного сока и ею сверху покройте торт. На выступ нижнего коржа уложите маленькие колечки, в отверстие каждого из которых выдавите немного шоколадного крема и воткните миндаль. Так же разложите колечки на верхнем корже.

Пирожки с яблоками

Требуется для теста: 2 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, 2/3 стакана молока, 4 ст. л. сахара, 2 яйца, 15 г дрожжей.

Для начинки: 2—3 яблока, по 1/2 стакана сахара и кефира, 100 г печенья.

Способ приготовления. Нагрейте молоко до температуры 30—40°С, добавьте туда яйца и разведенный в специальном стакане сахар. Тщательно перемешайте и всыпьте муку, предварительно просеянную через сито для насыщения кислородом. Отдельно разведите дрожжи в небольшом количестве воды, желательно чуть теплой, чтобы они не погибли от высокой температуры, дайте им подняться и вылейте их в замес.

Процесс замешивания теста производите в течение 5—7 минут, причем за 2—3 минуты до конца замеса добавьте растопленный жир. Прекращайте замешивание только тогда, когда тесто перестанет прилипать к рукам, в противном случае пирожки получатся невкусными.

После окончания замеса закройте посуду плотно закрывающейся крышкой и поставьте в теплое место для брожения, которое обычно продолжается 2—3 часа. Примерно через час, когда тесто увеличится в объеме в два раза, опустите его, это позволит частично избавиться от углекислого газа и одновременно приведет к тому, что заметно активизируется процесс кисломолочного брожения, что очень полезно для дрожжевого теста. Вы определите, что тесто готово, когда увидите, что оно увеличилось в объеме примерно в 2,5 раза, при надавливании поверхность теста быстро выравнивается и оно приобретает приятный спиртовой запах.

Выпечка из такого теста получается очень пышной, имеет красивый вид и прекрасный вкус.

Готовое тесто раскатайте в пласт и вырежите из него небольшие кружочки. Вымойте яблоки, нарежьте их дольками и аккуратно уложите на кружочки, а сверху посыпьте сахаром и полейте кефиром или же сметаной. Для придания пирожкам более приятного вкуса посыпьте начинку тонким слоем измельченного или натертого на терке печенья. Красиво оформите края теста и отставьте противень с пирожками на 20 минут, а затем ставьте его в духовку и выпекайте 15—20 минут при температуре 220—250°С.

Пирожки с вишней

Требуется для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, по 4 ст. л. сахара и растительного масла, 20 г дрожжей.

Для начинки: 2 стакана вишни без косточек, 1/2 стакана сахара, яичный желток для смазки.

Способ приготовления. Для создания нормальных условий брожения теста его необходимо сначала замешать жидким, применяя только воду, муку, дрожжи и немного сахара. Эту часть теста называют опарой, а весь способ приготовления получил название опарного. При этом способе остальная часть теста добавляется позже. Сначала разведите в слегка подогретой муке дрожжи, затем добавьте туда муку, пока опара не достигнет консистенции густой сметаны. После этого посыпьте тесто тонким слоем муки, закройте посуду плотной крышкой и оставьте на час при температуре 30°С.

Уже через полчаса вы заметите, что началось интенсивное брожение, сопровождающееся появлением многочисленных пузырьков на поверхности теста и увеличением опары в 2—3 раза. Готовность опары вы можете определить по тому, что брожение практически прекратится, пузырьки на поверхности исчезнут, а опара немного спадет. Добавьте к ней воду с растворенными в ней сахаром, солью, а также яйца и при желании ароматические вещества. Затем всыпьте оставшуюся муку, предварительно просеяв ее через сито, и непрерывно помешивайте в течение 10—15 минут. Оставьте готовое тесто подходить примерно на два часа, за это время вы один или два раза опустите тесто.

Когда увидите, что тесто уже достаточно подошло (а узнать это можно по тому, что его верхушка приняла округлую форму и появился приятный спиртной запах), раскатайте его на столе и вырежите каким-нибудь предметом округлой формы заготовки для будущих пирожков, разложите на них приготовленную начинку и защипните края. Для легкого румянца смажьте верхушки пирожков сливочным маслом или яичным желтком и посыпьте сахаром. Выпекайте 20—25 минут при температуре, не превышающей 210—230°С. Подавайте к столу холодными, так как это позволит в полной мере почувствовать их вкус.

Подсчитаем калории

Совет: при подозрении на недостаток в организме железа пейте чай или кофе лишь через час после еды, поскольку эти напитки препятствуют усвоению железа в кровь. Во время диеты лучше пейте чай или кофе без

сладостей и сахара и не более, чем с 3 ст. л. свежего молока.

Жареные сладкие пирожки

Требуется для теста: 600 г муки, 100 г сливочного масла, по 300 г жира и молока или воды, 2 яйца, 30 г дрожжей, 10 г соли.

Для начинки: мелко нарезанные груши, яблоки, абрикосы или варенье из них.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в подогретом молоке, добавьте остальные продукты и взбейте до полного растворения. Хорошо вымешенное тесто поставьте в теплое место на 1—2 часа. Тесто должно несколько раз подойти, этот процесс позволит пирожкам получиться очень мягкими и вкусными.

Если вы готовите начинку из свежих плодов, тщательно измельчите их и смешайте с сахаром.

Готовое тесто выложите на стол, раскатайте в виде длинного жгута и в качестве заготовок для пирожков отрезайте от него небольшие кусочки размером с яйцо. Сформуйте из этих кусочков небольшие булочки и оставьте их на 10—15 минут, предварительно накрыв салфеткой, а затем раскатайте в круглые лепешки. На середину лепешки положите начинку, а затем защипните края.

Разделанные пирожки положите на противень, посыпанный мукой или хорошо смазанный растительным маслом, и поставьте для расстойки еще на 10—15 минут. Затем положите пирожки на разогретую сковородку и выпекайте в жире 5—7 минут, постоянно переворачивая, чтобы избежать подгорания. Перед тем как положить пирожки на сковородку, отряхните с них муку, так как она вызовет засорение жира, что, в свою очередь, приведет к потемнению готовых пирожков.

Пирожки с фруктовым повидлом

Требуется для теста: 800 г муки, 2 яйца, 600 г молока, 120 г сахара, 30 г дрожжей, 10 г соли, 200 г сливочного масла или маргарина.

Для начинки: 800 г густого фруктового повидла, 50—70 г сахарной пудры для посыпки.

Способ приготовления. Из 150 г муки, 200 г подогретого молока, сахара и соли замесите опару, оставьте ее подходить. Когда объем опары увеличится приблизительно в 2 раза, сбейте ее и оставьте подниматься дальше. О полной готовности опары вы узнаете, когда увидите, что она снова заметно увеличилась в объеме и приобрела приятный спиртной запах. Добавьте в опару остальные ингредиенты и вымесите тесто средней консистенции, а затем накройте посуду для замешивания крышкой и поставьте в теплое место для увеличения в объеме.

Положите готовое тесто на посыпанный мукой противень и раскатайте его в пласт толщиной 10—15 мм, а затем вырежите из этого пласта одинаковые квадратики, начините их густым повидлом и слепите пирожки. Смажьте поверхность пирожков растительным или сливочным маслом и поставьте их отстаиваться 10—15 минут, после чего выпекайте до полной готовности при температуре, не превышающей 220—230°С. При подаче к столу пирожки можно украсить сахарной пудрой, свежими они могут оставаться до нескольких суток.

Пирожки с орехами

Требуется для теста: 500 г муки, пачка пекарского порошка, 200 г маргарина или сливочного масла, яйцо, 2 ч. л. какао, соль, 2 ст. л. сметаны.

Для начинки: 200 г сахара, 3 яйца, ванилин, 100 г поджаренных лесных орехов, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Способ приготовления. Смешайте муку с маргарином, яйцами, какао, солью, сметаной, тщательно перемешивая после добавления каждого ингредиента, пока тесто не достигнет средней консистенции.

Для начинки растирайте 4 яичных желтка с сахаром и ванилином 30 минут, затем добавьте молодые поджаренные ядра лесного ореха и панировочные сухари. Взбейте в пену 4 яичных белка и также добавьте их в начинку, после чего снова перемешайте.

Порежьте тесто на одинаковое количество квадратиков, выложите начинку на половину этих квадратов и накройте другими половинами, после чего заделайте края и проколите несколько раз вилкой, чтобы избежать разбухания теста. Выпекайте пирожки с ореховой начинкой при температуре 200—250°С до образования румяной корочки, после чего остудите и можете подавать к столу.

Кондитерские советы

Если вы покрываете торт глазурью, размазывайте ее по поверхности коржа ножом, предварительно опущенным в горячую воду. Разглаживайте глазурь быстро, и она ляжет ровным слоем.

Пирожки с малиновой начинкой

Требуется для теста: 500 г муки, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ст. л. ванильного сахара, 250 г сахара, корица, гвоздика (растертая в порошок), пачка пекарного порошка, сок 1/2 лимона.

Для начинки: малиновое повидло или свежая малина, прокрученная через мясорубку.

Способ приготовления. Размягчите масло и перемешайте. Добавьте в муку яйца, размягченное масло, корицу, гвоздику, пекарский порошок, лимонный сок, тщательно перемешивая после добавления каждого ингредиента. Доведите тесто до одинаковой консистенции и выложите его на стол, после чего раскатайте в пласт шириной 5—6 мм и вырежите из этого пласта небольшие квадратики.

Разделите заготовки для пирожков на две равные половины и выложите на одну половину подготовленную начинку, накройте другой частью и аккуратно заделайте края каждого пирожка. Выложите пирожки на лист, смазанный растительным маслом, на расстоянии 2—3 см друг от друга и дайте им подойти в течение 15—20 минут, а затем выпекайте при высокой температуре до тех пор, пока пирожки не приобретут коричневый цвет.

Сладкие пирожки с творогом

Требуется для теста: 500 г муки, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, по 100 г сливочного масла и сахара.

Для начинки: 500 г творога, яйцо, 50 г сметаны, по 100 г сахара и изюма, 2 ст. л. муки.

Способ приготовления. Пропустите творог через мясорубку, добавьте в него яйца, сахар, ваниль, сметану и тщательно перемешайте до однородного состояния, постепенно добавляйте муку до тех пор, пока начинка не станет достаточно густой. После этого положите туда же хорошо промытый и высушенный изюм.

Смешайте все ингредиенты, необходимые для теста, и хорошо разотрите его до массы средней консистенции полностью однородной. Затем выложите тесто на стол, раскатайте в виде продолговатого цилиндра и нарежьте небольшими кусочками – заготовками будущих пирожков. Раскатайте эти кусочки теста до толщины 5—6 мм и выложите туда приготовленную начинку, защипните пирожки, смажьте их поверхность яичным желтком, чтобы они вышли подрумяненными, и выпекайте при температуре 210—220°С до тех пор, пока поверхность выпечки не приобретет красивый коричневатый оттенок.

Пирожки «Для гурманов»

Требуется для теста: 400 г муки, 150 г маргарина или сливочного масла, 10 г дрожжей, 1/2 пачки пекарского порошка, 2 яйца, ванилин, 1/2 стакана молока.

Для начинки: по 150 г молотых грецких орехов и сахара, абрикосовое повидло, шоколад.

Способ приготовления. Заранее размягчите маргарин или масло и вбейте его в муку, добавьте яйца, пекарский порошок, ванилин и тщательно перемешайте. Разведите дрожжи в слегка подогретом молоке, подождите, пока они поднимутся, и вылейте их в тесто. Заново все перемешайте и оставьте в покое на 10—15 минут, чтобы пирожки получились пышными.

Для начинки размельченные грецкие орехи хорошенько смешайте с абрикосовым повидлом и натертым шоколадом (количество шоколада, необходимого для приготовления этого вида пирожков, зависит исключительно от вашего вкуса).

Раскатайте тесто на столе и вырежите из него небольшие круги толщиной 5—6 мм, выложите готовую начинку на заготовки и аккуратно заделайте их. Пирожки, готовые к выпеканию, поставьте на расстойку на 20—30 минут, а затем выпекайте при невысокой температуре, не превышающей 200°С, до тех пор, пока пирожки не приобретут румяную корочку.

Экзотические рецепты

АУГСБУРГСКИЕ МАСЛЯНЫЕ КОЛЬЦА

Требуется: 800 г муки, 500 г масла, 250 г сливок, 2 яйца, 1 стакан дрожжей, лимон, корица.

Способ приготовления. Лимон очистите, цедру натрите на мелкой терке. В посуду налейте сливки, положите масло и поставьте на огонь. Перемешивайте до тех пор, пока масло не растает полностью. Жидкость снимите с огня и остудите, добавьте дрожжи, муку, цедру и яйца. Тесто тщательно перемешивайте деревянной ложкой, пока оно не перестанет прилипать. Слепите колечки. Противень застелите промасленными листами бумаги, уложите на них колечки, дайте им немного подняться. Желток смешайте с небольшим количеством сливок и растопленным маслом. Этой смесью смажьте колечки, обсыпьте сахаром и корицей. Поставьте в умеренно нагретую духовку.

Пирожки с черносливом и миндалем

Требуется для теста: 450 г муки, 1/2 ч. л. соды, 150 г маргарина или сливочного масла, 125 г сахара, 2 яйца, 2—3 ст. л. молока, лимонная цедра.

Для начинки: по 200 г свежего миндального ореха и чернослива, 4—5 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто на соде, то есть смешайте соду с мукой и просейте получившуюся смесь через мелкое сито. Затем смешайте с сахаром, маслом или маргарином и яйцами до однородного состояния. Смешивайте специальной деревянной лопаточкой, так как это способствует полному растворению всех ингредиентов, содержащихся в тесте.

Разделку теста производите при температуре 15—20°С, так как при более низкой температуре тесто быстро затвердевает и его становится трудно размесить, а при повышении температуры до 25°С масло размягчается и способно отделяться от остальных ингредиентов.

Толстые куски песочного теста обычно плохо пропекаются, поэтому раскатайте его до толщины 4—8 мм. Перед раскаткой сформуйте кусок теста в виде небольшого кирпичика, не добавляя при этом муки, а затем раскатайте и вырежите из него небольшие прямоугольники.

Для начинки вымойте чернослив под проточной водой и, предварительно изъяв из него косточки, вложите внутрь миндалины. Положите подготовленные ягоды на кусочки теста и заделайте пирожки. Выпекайте их в кипящем жире до тех пор, пока поверхность пирожков не подрумянится. Когда они будут готовы, выньте их из посуды, в которой они жарились, и дайте стечь жиру, после чего обваляйте готовые изделия в сахарной пудре и в таком виде подавайте к столу.

Пирожки «Рождественские»

Требуется для теста: 300 г муки, 150 г маргарина, яйцо, 1/2 ч. л. соды, соль.

Для начинки: по 250 г почечного жира, изюма (с косточками), изюма (без косточек) и коринки, по 50 г цукатов и молотого миндаля, 2 яблока, апельсин, 1/2 рюмки коньяка, лимонный сок, корица, гвоздика, молотый миндаль, соль.

Способ приготовления. Замесите обычное песочное тесто. Просейте муку через мелкое тесто, добавьте туда же соду, маргарин и остальные ингредиенты, при необходимости можете добавить немного воды, это прибавит тесту пластичности, но частично ухудшит вкус готовых изделий. Перед раскатыванием поставьте тесто в холодильник на час, чтобы пирожки получились более пышными.

Для начинки разотрите почечный жир, промойте изюм в проточной воде, пропустите через мясорубку и соедините его с протертым жиром. Натрите на мелкой терке цедру лимона и апельсина, выжмите в отдельную посуду сок этих же фруктов. Добавьте туда же молотый миндаль, специи, коньяк. Выложите начинку в стеклянную посуду, закройте полиэтиленом или фольгой и оставьте на несколько часов в покое.

Раскатайте тесто в пласт как можно тоньше, но не до дырок. Порежьте тесто на прямоугольники и выложите на каждый из них по 1 ч. л. готовой начинки. Слепленные пирожки поставьте на противень и выпекайте при средней температуре в течение 20—30 минут. Подавайте к столу немного остывшими, чтобы полностью оценить вкус этого изысканного блюда.

Подсчитаем калории

Одна крошечная порция сахара, часто используемого при изготовлении кондитерских изделий, – 1 ч. л. – содержит целых 25 ккал, заменять же сахар сластилином не рекомендуется. Однако в сладких натуральных соках калории не играют роли. Полезнее всего свежевыжатый сок цитрусовых и яблок, которые также являются прекрасным дополнением к десерту. В магазинах старайтесь приобретать только 100%-ные натуральные напитки, без каких бы то ни было добавок. Фруктовые нектары содержат до 20 % сахара – отсюда их высокая калорийность. Если вы хотите понизить калорийность нектаров, разводите их простой кипяченой водой.

Пресные пирожки с творогом

Требуется для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды, соль, 250 г масла или маргарина, лимонная кислота.

Для начинки: 1 стакан творога, яйцо, 1/2 стакана сахарного песка, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. ванильного сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления. Замесите пресное слоеное тесто: смешайте воду, соль, яйца и лимонную кислоту. Когда эти ингредиенты полностью или хотя бы частично растворятся, понемногу подсыпайте туда муку до тех пор, пока тесто не достигнет достаточно плотной консистенции. Месите его 5—8 минут и прекратите замес тогда, когда тесто станет довольно легко отделяться от рук и от стола.

Готовое тесто сверните в комок и положите на несколько минут на стол, предварительно закрыв салфеткой. Эта процедура способствует тому, что оно становится более эластичным и при раскатке легче образуются слои. Раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 5 мм и порежьте на прямоугольные кусочки.

Для начинки пропустите творог через сито или прокрутите его через мясорубку, добавьте в протертый творог остальные ингредиенты и тщательно перемешайте до однородной массы. Если хотите, чтобы пирожки вышли более ароматизированными, положите в начинку цедру апельсина или лимона, а в муку вместо части воды добавьте коньяк или грузинское вино.

Положите готовую начинку на заготовки пирожков и сверните их пополам, а затем тупой стороной ножа прижмите сложенные слои теста в сантиметре от края. Выложите их на противень, сбрызнутый водой или смазанный маслом, и выпекайте 20—25 минут при температуре 200—220°С. Перед подачей к столу можете посыпать еще не остывшие пирожки сахарной пудрой.

Любимые лакомства великих

Известно, что знаменитая русская балерина Кшесинская была большой любительницей сладостей, но, чтобы не наносить ущерба своей фигуре, она лакомилась десертными кремами из фруктов и ягод.

Требуется: 1/2 кг ягод или фруктов (апельсинов, бананов, киви или клубники), 4 ст. л. сахара, 2 белка.

Способ приготовления. Хорошо взбейте миксером ягоды или фрукты (если необходимо, нарежьте их кусочками), постепенно добавляя в них сахар и яичные белки. Разложите в вазочки или фужеры и поставьте на 3

часа в холодильник. Перед употреблением украсьте ягодами, можете посыпать тертым шоколадом и орешками.

Кондитерские советы

Перед замешиванием теста муку обязательно просеивайте. Это не только очистит ее от посторонних примесей, но и обогатит кислородом, что особенно важно, если вы готовите дрожжевое тесто.

Подсчитаем калории

Часто на десерт к праздничному столу гостям предлагают всевозможные коктейли. Все знают, что алкоголь в больших количествах опасен для организма, но мало кто знает о его повышенной калорийности. В маленьком стаканчике (125 мл) или рюмке белого сухого или красного вина, столь любимого нами, содержится 75 ккал и более. Шампанское гораздо калорийнее – 180 мл сладкого шампанского или 250 мл сухого заключают в себе целых 200 ккал. В 300 мл коктейля «запасено» до 350 ккал.

Экзотические рецепты

АМЕРИКАНСКИЙ ТОРТ ИЗ ТЫКВЫ

Требуется: 250 г муки, по 150 г сливочного масла и сахара, 1 кг тыквы, 2 ст. л. коньяка, 2 яйца, 4 ст. л. сливок или молока, 1/4 ч. л. имбиря, 1/8 ч. л. мускатного ореха, 1/2 ч. л. корицы, цедра 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления. Смешайте сливочное масло и 1 ст. л. сахара. Муку просейте и вместе с солью всыпьте в масло. Замесите тесто, раскатайте в пласт и оставьте на час на холоде. Очистите тыкву от кожуры и семечек, нарежьте ее дольками. Дольки уложите мякотью вверх на противень и поставьте в слабо нагретую духовку на час. Когда тыква станет совсем мягкой, протрите ее через сито. В стакан полученной тыквенной массы добавьте сахар, специи, коньяк, желтки, молоко или сливки. Белки взбейте и перемешайте с тыквенной массой. На раскатанный пласт теста с поднятыми краями, выложенный в форму, уложите тыквенную массу и поставьте в духовку на сильный огонь на 10 минут. После этого пеките торт еще около 30 минут на более слабом огне.

Подсчитаем калории

Немного математики! Начнем с малого. К вашему сведению, ровно по 25 ккал содержится в 1 ч. л. каждого из этих продуктов, нередко участвующих в приготовлении десерта: в меде, консервированном молоке, конфитюре, стандартной чашке чая (кофе) с 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. ликера. Если вы действительно хотите похудеть, ешьте как можно меньше сладостей и пейте побольше жидкости.

Любимые лакомства великих

Известно, что знаменитая Мерилин Монро, будучи сладкоежкой, все же старалась заботиться и о фигуре, поэтому начинала день, завтракая низкокалорийным десертом из фруктов и ягод. Предлагаем вам десерт из винограда с овсяными хлопьями.

Требуется: 1 ст. л. овсяных хлопьев, 1/2 л молока, 4 средних яблока, 4 ст. л. сахара, 1 стакан винограда, 1/2 стакана грецких орехов.

Способ приготовления. Овсяные хлопья залейте горячим молоком, накройте и дайте настояться 45 минут. Получившуюся кашицу смешайте с тертыми или мелко нарезанными яблоками, орехами, добавьте сахар. Далее эту массу разложите в тарелочки и украсьте виноградом. Перед употреблением поставьте на 20 минут в холодильник.

Глава 6. Булочки, плюшки

Булочки на простокваше

Требуется: 2 стакана муки, 1 ст. л. картофельной муки, 1 стакан сахара, 2 яйца, 200 мл простокваши, сода, соль, 1 ст. л. сахарной пудры, 1/4 ч. л. ванильного порошка.

Способ приготовления. Муку смешайте с содой и крахмалом, просейте через сито, соберите на столе холмиком, в середине которого сделайте углубление. В него налейте простоквашу и положите сахар, яйца, соль. Все тщательно перемешайте и положите в формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой.

Выпекайте булки при температуре 220—230°С. Готовую выпечку посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Булка «Ореховая»

Требуется: 8 стаканов муки, 125 г сливочного масла, 2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана кагора, 1 ст. л. какао, 300 г орехов, соль, 100 г дрожжей.

Способ приготовления. В подогретое молоко добавьте дрожжи, разотрите так, чтобы не было комочков, влейте кагор, положите сахар, яйца, соль, какао, масло, измельченные орехи. Массу перемешайте и вымесите. Тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место. Когда его объем увеличится в два раза, обомните его и снова поставьте в теплое место. Готовое тесто сформуйте в большую булку, уложите на противень, смазанный маслом, и поставьте в теплое место на 60—80 минут.

Выпекайте булку при температуре 200—210°С в течение 1—1,5 часа. Готовую булку покройте глазурью.

Экзотические рецепты

ЗАБАЙОНЕ

Требуется: 6 яиц, 75 г сахара, 1 стакан сладкого вина, 1 ст. л. какао, 1/5 ч. л. корицы, лимон, вафельные трубочки.

Способ приготовления. Желтки смешайте с сахаром и разотрите до консистенции крема на теплой водяной бане. На горячей (следите за тем, чтобы вода ни в коем случае не закипела) водяной бане взбейте крем. Лимон очистите и натрите его цедру на мелкой терке. Добавьте в крем, непрерывно помешивая, вино, корицу и цедру. Взбейте крем на водяной бане. Он должен стать более плотным и увеличить свой объем вдвое. После этого не давайте забайоне остыть, разложите его в формочки для десерта, посыпьте порошком какао и украсьте вафельными трубочками.

Булочки с тмином

Требуется: 6 стаканов муки, 500 г картофельного пюре, 1,5 стакана молока, 2 желтка, 100 г маргарина, соль, 1 ч. л. сахара, 60 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. тмина.

Способ приготовления. В теплом молоке размешайте картофельное пюре, добавьте дрожжи, разведенные в теплом молоке, и треть от общего количества муки. Тесто присыпьте мукой, накройте чистой салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подошло. Через некоторое время всыпьте остальную муку, соль, топленый маргарин, желтки, снова поставьте в теплое место, чтобы оно могло подойти еще раз.

Готовое тесто разделите на небольшие кусочки, сваляйте их в круглые булочки и положите на смазанный маслом противень. Когда они подойдут, смажьте взбитым яйцом, в середину положите немного масла, посыпьте булочки тмином и выпекайте 20—30 минут при невысокой температуре в предварительно разогретой, но не раскаленной духовке.

Булочки с корицей

Требуется для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, соль, 150 г сливочного масла, 50 г дрожжей.

Для начинки: по 50 г сливочного масла и сахара, 1—2 ст. л. корицы, 2 желтка.

Способ приготовления. Из муки, молока, сахара, соли, дрожжей и половины масла приготовьте слоеное дрожжевое тесто. Поставьте его в теплое место, чтобы оно могло подойти, а затем раскатайте в пласт толщиной 1 см. Смажьте тесто оставшимся маслом, посыпьте сахаром и корицей и скатайте в рулет. Рулет нарежьте небольшими ломтиками, положите срезом на теплый противень, смазанный жиром. Другую сторону среза придавите руками.

Когда булочки подойдут, смажьте их взбитыми желтками и выпекайте при температуре 200—220°С до светло-коричневого цвета. Готовые остывшие булочки посыпьте сахарной пудрой.

Булочки с заварным кремом

Требуется для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, соль, 50 г дрожжей.

Для крема: яйцо, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. муки, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, ванилин.

Способ приготовления. Приготовьте слоеное дрожжевое тесто, используя 150 г масла, поставьте его в теплое место, чтобы оно могло подойти, затем раскатайте в пласт толщиной 1 см, нарежьте его полосками, обмакните в оставшееся растопленное масло. Скатайте полоски в кружок, сделайте в середине углубление. Положите булочки на противень, смазанный маслом, оставьте на некоторое время, затем смажьте взбитым яйцом. В углубление положите заварной крем и выпекайте в нежаркой духовке.

Для крема взбейте яйцо с сахаром, добавьте муку и ванилин, перемешивая, влейте молоко. Грейте на небольшом огне до тех пор, пока крем не загустеет. Когда он почти совсем остынет, добавьте сливочное масло.

Подсчитаем калории

Гораздо калорийнее любого чая или кофе капучино, или эспрессо. Около 50 ккал содержит чашка капучино, а если он приготовлен по всем правилам, т. е. с добавлением 1 ст. л. коньяка, любимый большинством напиток увеличивает содержание калорий до 100.

Булочки с вареньем

Требуется для теста: 3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 3 яйца, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 1,5 стакана варенья, яйцо.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным способом. Растворите дрожжи в молоке, высыпьте половину муки в смесь и поставьте опару в теплое место на 2—4 часа. Когда опара увеличится в объеме в 2—3 раза, а затем начнет опускаться, добавьте в нее соль, высыпьте остальную муку, добавьте масло, сахар и яйца, хорошо перемешайте и поставьте в теплое место для брожения на 1—2 часа. Готовое тесто выложите на стол, нарежьте на небольшие кусочки, сформуйте их в булочки, положите на противень, смазанный жиром, и оставьте на 15—20 минут в теплом месте, прикрыв их чистой салфеткой. Затем сделайте в середине углубление и заполните его вареньем.

Булочки смажьте яйцом и поставьте на 10 минут в теплое место, чтобы они могли подойти. Выпекайте при температуре 250—260°С примерно 10—15 минут.

Булочки «Масляные»

Требуется: 4 стакана муки, по 1 стакану сливок, молока и сахара, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 50 г дрожжей, ванилин, соль, 25 г миндаля.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом (как описано в предыдущем рецепте), используя при этом муку, половину стакана сахара, масло, 2 яйца и дрожжи. Когда тесто подойдет, разделите его на небольшие кусочки, сформуйте из них круглые булочки, положите на противень, смажьте взбитым яйцом, посыпьте измельченным миндалем.

Выпекайте булочки в духовке до светло-коричневого цвета. Когда они будут готовы, срежьте с них верхушки и сделайте углубления.

Взбейте сливки с сахаром и ванилином, заполните этой смесью готовые булочки, положите сверху срезанные верхушки и посыпьте сахарной пудрой.

Булочка с маком

Требуется для теста: 4 стакана муки, 1 стакан молока, по 2 ст. л. сметаны и сахара, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 2 стакана мака, 1/2 стакана меда, 1 стакан сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г изюма, яйцо.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто опарным способом. Когда оно подойдет, скатайте его валиком, нарежьте на ломтики, слегка примните их и сделайте в середине углубление. Положите в него начинку, перегните тесто по диагонали и сплющите края. Булочки положите на противень, смазанный маслом, оставьте примерно на 15 минут, а затем смажьте взбитым яйцом и выпекайте в духовке при температуре 200°С.

Для начинки разотрите масло с сахаром, добавьте мед, мак, изюм и тщательно размешайте.

Кондитерские советы

Если вы хотите получить цветную глазурь для тортов и предпочитаете не использовать искусственные красители, можете воспользоваться естественными. Так, свекольный сок покрасит глазурь в красный или розовый цвет, а при помощи апельсинового сока можно получить все оттенки желтого.

Плюшки

Требуется: 3,5 стакана муки, 2 ст. л. сахара, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан молока, соль, 30 г дрожжей.

Способ приготовления. Приготовьте тесто опарным способом. Когда оно подойдет, выложите его на стол, обсыпанный мукой, и раскатайте жгут. Нарежьте на маленькие кусочки, сформуйте их в булочки и оставьте их на 15—20 минут, чтобы они подошли. После этого смажьте их маслом. Можете посыпать булочки сахаром, смешанным с корицей или маком. Сверните их в трубочки так, чтобы смазанная сторона оказалась внутри, и надрежьте острым ножом, придавая им желаемую форму.

Плюшки уложите на противень, смазанный маслом, оставьте на несколько минут, чтобы они могли подойти, затем смажьте яйцом и выпекайте при температуре 200—230°С в течение 10—15 минут.

Рулетик с маком

Требуется для теста: 3,5 стакана муки, по 1 стакану молока и сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль, 30 г дрожжей.

Для начинки: 2 стакана мака, 1/2 стакана меда, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным способом. Готовое тесто раскатайте на столе в пласт толщиной 1 см, на раскатанный пласт положите приготовленную начинку из мака, разровняйте ее по поверхности и сверните тесто в рулет. Положите его на смазанный маслом противень, поставьте в теплое место, чтобы он мог подойти.

Примерно через 30 минут смажьте рулет взбитым яйцом, а еще через 10 минут поставьте его в духовку, предварительно проколов в нескольких местах, чтобы не было деформаций. Выпекайте при температуре 200—210°С примерно 40 минут.

Для начинки промойте мак в горячей воде, залейте водой и поставьте на огонь. Доведите до кипения, а затем откиньте на сито и охладите. Остывший мак пропустите 2 раза через мясорубку и смешайте с медом и сахаром.

Крендель

Требуется: 8 стаканов муки, 2,5 стакана молока, 350 г сливочного масла, 1,5 стакана сахара, 1 стакан изюма, сахарная пудра, 1/2 стакана миндаля, 1 ст. л. корицы, 7 яиц, соль, 50 г дрожжей.

Способ приготовления. В подогретом молоке растворите дрожжи и половину муки. Хорошо перемешайте и поставьте в теплое место, чтобы опара поднялась. После этого положите яйца, сахар, муку, соль, масло. Все тщательно перемешайте и оставьте на столе на 15 минут, покрыв чистой салфеткой. Затем скатайте большой крендель и положите его на противень, смазанный маслом. Через 20—25 минут, когда он поднимется, можете ставить его духовку.

Выпекайте при температуре 200—210°С. Готовый крендель покройте глазурью или помадкой либо посыпьте сахарной пудрой.

Любимые лакомства великих

Уверяют, что кардинал Мазарини очень любил ореховое печенье. Действительно, в его вкусе есть что-то особенное.

Требуется: 300 г очищенных грецких орехов, 2,5 стакана сахара, 4 яйца, 3 ст. л. муки.

Способ приготовления. Очищенные грецкие орехи слегка прожарьте в духовке, измельчите, тщательно смешайте со стаканом сахара и двумя белками. Оставшиеся яйца разотрите с сахаром и добавьте в них муку. Смешайте полученную массу с растертыми орехами, разложите ее на листе бумаги, смазанном маслом и посыпанном мукой, на расстоянии 2—3 см в любой нравящейся вам форме. Выпекайте 25 минут в духовке при температуре 100°С.

Крендели вареные

Требуется: 3 стакана муки, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1/4 стакана сахара, 3/4 стакана молока, соль.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, масло с солью, все перемешайте и разбавьте молоком. Затем добавьте муку и вымесите тесто до эластичности. Сделайте небольшие крендельки и отварите их в кипящей подсоленной воде. Когда крендельки всплывут, можно считать их готовыми. Выловите их шумовкой, положите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 240—260°С.

Крендельки с маком

Требуется: 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль, по 1/2 стакана воды и мака.

Способ приготовления. Муку просейте, соберите на столе в кучку, сделайте в середине углубление и положите туда соль, яйца, масло, воду. Замесите крутое тесто, тщательно его вымесите, раскатайте в жгут и нарежьте на одинаковые кусочки. Из них сделайте крендельки. Отварите их в кипящей подсоленной воде, а когда они всплывут на поверхность, выловите их шумовкой, обмакните в мак и разложите на противне, смазанном маслом.

Выпекайте при температуре 230—250°С в течение 10—15 минут в разогретой духовке.

Крендельки на желтках

Требуется: 1,5 стакана муки, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сметаны, 4 желтка, цедра 1/2 лимона, сахар для посыпки.

Способ приготовления. Муку просейте, соберите на столе горкой, сделайте углубление и положите в него масло, сахар, желтки, сметану, лимонную цедру. Все перемешайте до однородной массы, раскатайте в длинный жгут, нарежьте на небольшие батончики и сформуйте из них крендельки. Обмакните крендельки в сахар и уложите на противне, смазанном маслом.

Крендельки выпекайте в духовке при температуре 240—250°С в течение 10—15 минут.

Крендель «Юбилейный»

Требуется для теста: 6 стаканов муки, 1 стакан молока, 300 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 желтка, 50 г дрожжей, 100 г изюма, 2 ст. л. апельсиновых корок, 5 зернышек кардамона, 1 яйцо, соль.

Для посыпки: по 150 г сливочного масла и сахара, 200 г муки, цедра 1/2 лимона, ванилин.

Способ приготовления. Приготовьте слоеное опарное тесто. Положив в него отваренные в сахарном сиропе апельсиновые корки, скатайте его валиком, сверните в виде кренделя. Уложите на подготовленный противень и оставьте на 15 минут, чтобы он мог подойти. Смажьте взбитым яйцом, посыпьте посыпкой и поставьте в духовку.

Крендель выпекайте при температуре 200°С примерно 20—30 минут.

Для посыпки муку смешайте с сахаром и натертой лимонной цедрой, добавьте ванилин, кусочки масла и руками разотрите крошки.

Кондитерские советы

Когда вам необходимо разрезать торт, приготовленный из рассыпчатого теста, пользуйтесь ножом, который вы предварительно продержали в течение минуты в кипятке.

Ватрушки с творогом

Требуется для теста: 4 стакана муки, 125 г сливочного масла или маргарина, 1,5 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, соль, 40 г дрожжей.

Для начинки: 300 г творога, 2 ст. л. сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, по 1 ч. л. муки и ванильного сахара, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. Для этого разведите дрожжи теплым молоком, поставьте в теплое место ненадолго, затем добавьте все остальные ингредиенты и поставьте на 3—4 часа в теплое место для брожения. В процессе брожения не менее двух раз обомните тесто.

Готовое тесто выложите на стол и раскатайте в длинный жгут, разрежьте на небольшие кусочки. Из них сформуйте шарики, дайте им подойти, а затем сделайте из них толстые лепешки, в которых стаканом проделайте углубления. В них положите начинку, смажьте ватрушки взбитым яйцом и уложите на противень, смазанный маслом.

Для начинки смешайте все необходимые ингредиенты: творог, сметану, сахар, муку, соль, ванильный сахар и взбитые яйца.

Выпекайте ватрушки при температуре 220—240°С в течение 15—20 минут.

Ватрушки с морковной начинкой

Тесто для этих ватрушек готовится точно так, как и в предыдущем рецепте. Единственным отличием является начинка.

Требуется для начинки: 500 г моркови, 50 г сливочного масла, соль, 1 ст. л. сахара, 2 яйца.

Способ приготовления. Морковь отварите целиком, натрите на терке, добавьте сахар, соль и растопленное масло, взбитые яйца.

Картофельные ватрушки

Замешивайте тесто так, как и в двух предыдущих рецептах.

Требуется для начинки: 500 г картофеля, 50 г сливочного масла, соль по вкусу, 1/2 стакана молока, 2 яйца.

Способ приготовления. Отварите картофель в воде, разомните его в горячем виде, разбавьте кипящим молоком, добавьте соль, масло, остудите и смешайте со взбитыми яйцами.

Ватрушки из сдобного теста

Требуется для теста: 6 стаканов муки, 1/2 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 4 яйца, 250 г сливочного масла, сода, соль.

Для начинки: 600 г творога, по 1/2 стакана сметаны и изюма, 3/4 стакана сахара, 3 яйца, соль, 1 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Муку просейте, смешайте с содой, добавьте сметану, масло, соль, сахар, яйца. Замесите тесто, хорошо его вымесите и сформуйте булку. Вынесите ее на холод примерно на 25—30 минут, прикрыв чистой салфеткой. После этого тесто раскатайте в пласт толщиной 1/2 см. Из него вырежите кружки, в середину них положите начинку, а края заверните. Ватрушки положите на противень, смажьте верх взбитым яйцом и поставьте в духовку.

Выпекайте при температуре 250—270°С в течение 10—15 минут.

Для начинки творог пропустите через мясорубку, добавьте сметану, яйца, сахар, изюм, соль, ванилин. Все тщательно перемешайте до однородной массы.

Экзотические рецепты

КОКОСОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ПЕРСИКАМИ

Требуется на 8 пирожных для теста: 250 г пшеничной муки грубого помола, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г меда, яйцо, 1/2 ч. л. корицы, 1/4 стакана растительного масла, 8 формочек для тарталеток диаметром 8 см, пергаментная бумага для формочек.

Для начинки: 1 банка консервированных персиков (16 половинок), 8 ч. л. кокосовой стружки, 250 г замороженной красной смородины.

Для глазури: 3 яйца, 200 г сливок, 50 г сахара.

Способ приготовления. Сначала просейте муку. Добавьте мелко нарезанное сливочное масло, мед, яйцо и корицу. Быстро замесите тесто, чтобы оно получилось мягким. Скатайте тесто шаром и, обернув его пергаментной бумагой, положите в холодильник на 30 минут. Нарежьте пергаментную бумагу полосками шириной по 3 см и длиной по 20 см. Дно формочек выложите полосками бумаги крест-накрест, чтобы бумага выступала за края формочек. Кисточкой смажьте бумагу растительным маслом или жидким маргарином.

Раскатайте песочное тесто в пласт толщиной 1 см на

слегка присыпанной мукой поверхности. Формочки плотно поставьте друг к другу на рабочей поверхности, накройте их тестом и осторожно вдавите его сверху руками. Острым ножом срежьте свисающие остатки. Нагрейте духовку до 180°C. Персики сложите в сито, дайте жидкости полностью стечь. Все половинки разрежьте в форме веера. Готовое пирожное посыпьте кокосовой стружкой и выложите половинками персиков и красной смородиной.

Для глазури аккуратно смешайте яйца, сливки и сахар. Полейте ею пирожные и поставьте их на противень. Выпекайте 25 минут. Готовые пирожные достаньте из формочек, взявшись за полоски бумаги, и остудите на кухонной решетке.

Ватрушки с картофельным пюре и тмином

Требуется для теста: 2, 5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ч. л. сахара, соль, 30 г дрожжей, 50 г растительного масла.

Для начинки: 10 картофелин, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ч. л. тмина, яйцо для смазывания.

Способ приготовления. Дрожжи разотрите с 1 ч. л. сахара, добавьте теплое молоко, масло, муку. Вымесите тесто, дайте ему подняться и сформуйте большие булочки. Выложите их на смазанный маслом противень и оставьте на некоторое время для поднятия.

Картофель отварите в подсоленной воде, слейте воду, разомните до пюре и добавьте масло. Посолите, смешайте со взбитыми яйцами и тмином. Остывшие булочки разрежьте пополам, обе половинки начините картофельной начинкой, залейте яйцом и запекайте при умеренной температуре примерно 15 минут.

Ватрушки с яблочным повидлом

Требуется для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 2 ст. л. сметаны, 100 г сливочного масла или маргарина, по 50 г сахара и дрожжей, соль.

Для начинки: 700 г яблочного повидла, 1 ч. л. корицы, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто опарным способом, нарежьте на небольшие кусочки, сформуйте из них лепешки и дайте подойти. Затем уложите на ватрушки яблочное повидло, смажьте верх взбитым яйцом с растопленным маслом, посыпьте смесью сахара с корицей и поставьте в духовку.

Выпекайте ватрушки при температуре 220°С в течение 30—40 минут. Перед окончанием выпечки посыпьте сахарной пудрой.

Ватрушки с яблоками

Требуется для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 2 ст. л. сметаны, 100 г растительного масла, 50 г сахара, соль, 50 г дрожжей, 4 зернышка кардамона.

Для начинки: 700 г яблок, 50 г сахара, 1 ч. л. корицы, по 1 ст. л. сливочного масла и сливок, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто опарным способом, нарежьте на небольшие кусочки, сформуйте из них лепешки и дайте подойти. Затем уложите на ватрушки начинку, смажьте верх растопленным маслом, посыпьте смесью сахара с корицей и поставьте в духовку.

Выпекайте при температуре 200—220°С в течение 30—40 минут. Перед концом выпечки обмажьте сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

Для начинки яблоки помойте, нарежьте небольшими кусочками, ошпарьте водой, добавьте сахар, растопленное сливочное масло и сливки.

Кондитерские советы

Взбивая масло, предварительно порежьте его на небольшие кусочки и посуду с маслом поставьте в кастрюлю с теплой водой. Так оно будет взбиваться быстрее, но следите за тем, чтобы масло не распустилось. Как только оно достаточно размякнет, поставьте его в холодное место и продолжайте взбивать.

Ватрушки с ревенем

Требуется для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 2 желтка, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. ванильного сахара, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 500 г ревеня, яйцо, 100 г сметаны, ванилин.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто безопарным способом, выложите на стол, раскатайте в пласт толщиной 1 см и вырежите из него кругляши. Дайте им подойти, а затем положите в середину начинку из ревеня. Закрепите края ватрушек, залейте их небольшим количеством сметаны, смешанной с яйцом, и положите ватрушки на смазанный маслом противень, поставьте в духовку.

Ватрушки выпекайте в не слишком жаркой духовке примерно 30 минут.

Для начинки очистите ревень от кожицы, нарежьте мелкими кусочками, посыпьте сахаром и дайте ему пропитаться. Сок, получившийся впоследствии, добавьте к смеси сметаны и яиц.

«Розочки»

Требуется: 3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара, соль, 1/2 свеклы, по 20 г сливочного масла или маргарина и дрожжей.

Способ приготовления. В теплое молоко добавьте муку, соль, сахар, протертую через сито отварную свеклу. Все хорошо перемешайте, а затем положите разведенные в теплой воде дрожжи и растопленное масло. Вымесите тесто, дайте ему подойти в течение 3—4 часов. За это время не менее 2 раз обминайте его.

Готовое тесто разделите на небольшие шарики, дайте им подойти, а затем смажьте взбитым яйцом и выпекайте при температуре 220—240˚С примерно 15 минут.

Булочки с изюмом

Требуется: 4 стакана муки, 3 яйца, 500 г сливочного масла, 1,5 стакана молока, соль, 20 г дрожжей, 100 г изюма.

Способ приготовления. В чуть теплое молоко добавьте дрожжи, сахар, размягченное сливочное масло, яичные белки, соль, муку. Замесите тесто и поставьте его в тепло, чтобы оно подошло. Через час обомните его и снова дайте подняться в течение 40—60 минут.

В готовое тесто введите изюм, разделите его на кусочки, сформуйте из них булочки и дайте им подняться, выложив на смазанный маслом противень. Затем смажьте взбитым яйцом и поставьте в духовку.

Выпекайте при температуре 240°С в течение 30—40 минут.

Булочки сдобные с начинкой

Требуется: 2,5 стакана муки, 1/2 стакана молока, 30 г дрожжей, 50 г сахара, 60 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 150 г мармелада, соль.

Способ приготовления. Муку просейте в миску горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него теплое молоко с предварительно растворенными в нем дрожжами, сахаром и маслом. Затем добавьте яйца и соль. Замесите тесто, поставьте его в теплое место примерно на час, чтобы оно подошло.

Раскатайте готовое тесто в пласт толщиной 1 см. Разрежьте на квадратики, на середину каждого из них положите мармелад, защипните края и сбрызните булочки маслом. Уложите на противень, предварительно смазанный маслом, накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы они могли подойти. Поставьте в духовку.

Выпекайте булочки при средней температуре до золотисто-коричневого цвета. Готовые булочки можете посыпать сахарной пудрой.

Экзотические рецепты

СТРУДЕЛЬ

Требуется для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 50 г масла, по 2 ст. л. сахарного песка, растительного и топленого масел, соль.

Для начинки: 500 г яблоки, по 1/2 стакана грецких орехов и изюма.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и дайте ему постоять 30—40 минут. Раскатайте его на посыпанном мукой столе в пласт до толщины 1 мм. Пропитайте тесто растительным маслом, чтобы оно не порвалось.

Смажьте раскатанное тесто растопленным сливочным маслом. Сверху положите приготовленную начинку (мелко нарезанные яблоки, смешанные с орехами и изюмом), посыпьте ее сахаром. Края пласта оставьте свободными. Сверните тесто в виде рулета. Готовый рулет положите швом вниз на выстланный промасленной пергаментной бумагой противень. Не заполненные начинкой края рулета защипните и подогните. Смажьте его сливочным маслом. Выпекайте до тех пор, пока струдель не станет золотистого цвета.

Ромовая баба

Требуется: 3 яйца, по 150 г сахара и муки, по 1 стакану вишневого сока и сливок, 3 ст. л. рома, 2 желтка, 1 ст. л. крахмала.

Способ приготовления. Яйца смешайте с сахаром, взбейте в крепкую пену и осторожно всыпьте муку. Замесите тесто и наполните им форму для выпекания бабы. Форму поставьте в духовку со средней температурой и выпекайте до золотистого цвета.

Готовую бабу охладите и опустите для пропитки в кастрюлю с вишневым сиропом, смешанным с ромом. На паровой бане взбейте сливки, желтки и крахмал, добавьте еще немного рома и полейте бабу перед подачей к столу этим соусом.

Булочки с чесноком

Требуется для теста: 2 стакана муки, 1 ст. л. сахара, 50 г сливочного маргарина, яйцо, 10 г дрожжей, соль, 1/2 стакана воды.

Для пропитки: 1/2 головки чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль, 1/3 стакана воды.

Способ приготовления. Замесите тесто из указанных ингредиентов и поставьте его в теплое место, чтобы оно могло подойти. Из готового теста сделайте 10 шариков, уложите их на смазанный противень и выпекайте при температуре 220°С в течение 15—20 минут. Готовые булочки охладите, проколите вилкой и пропитайте смесью из чеснока, растительного масла, соли и воды.

Булочка «Сдобная»

Требуется: 7 стаканов муки, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масла, 5 яиц, 50 г дрожжей, соль, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто опарным способом. Разделите его на равные шарики и каждый из этих шариков разделите еще на четыре части. Сложите их на противень, смазанный маслом, таким образом, чтобы из трех шариков получился треугольник, а четвертый находился сверху. Оставьте булочки на 15—20 минут, чтобы они могли подойти, а затем поставьте их в духовку, предварительно смазав взбитым яйцом. Выпекайте при температуре 270—290°С в течение 6—8 минут.

Булочки «К чаю»

Требуется: 1,5 стакана муки, 4 желтка, 50 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, соль, 1 ст. л. вина, 1/2 стакана мака.

Способ приготовления. Просейте муку горкой, в середине сделайте углубление и положите в него сахар, масло, желтки, соль и вино. Все хорошо перемешайте и скатайте тесто в длинный жгут. От него отрезайте небольшие кусочки и раскладывайте их на металлическом противне, смазанном маслом. Слегка прижмите булочки и придайте им закругленную форму. Через 15 минут, когда булочки подойдут, смажьте их поверхность взбитым яйцом и посыпьте маком.

Выпекайте при температуре 230—260°С в течение 15—20 минут.

Подсчитаем калории

А знаете ли вы, что 1 ч. л. сливочного творога или 1 ст. л. сладких сливок, незаменимые элементы при приготовлении крема, содержат около 75 ккал?! Столько же калорий содержится, к примеру, в 100 мл тоника.

Булочка «Пряная»

Требуется: 3 стакана муки, 3 ст. л. сахара, 100 г маргарина, 1 стакан воды, яйцо, 10 г дрожжей, соль, 1 ч. л. кардамона, 1 ст. л. мускатного ореха, цедра лимона. *Способ приготовления.* Замесите опарное тесто. Мелко разотрите все пряности, просейте их через частое сито и добавьте в тесто при замешивании. Из готового теста сформуйте булочки из четырех шариков так, чтобы три располагались в виде треугольника, а четвертый находился наверху. Оставьте булочки на несколько минут для подхода, затем смажьте их взбитым яйцом.

Выпекайте при температуре 220—230°С примерно 10 минут.

Булочка с курагой и кардамоном

Требуется: 4 стакана муки, 200 г кураги, 1,5 стакана молока, 100 г маргарина, 4 яйца, по 20 г сахара и дрожжей, 2 ст. л. орехов, 1/4 ч. л. кардамона.

Способ приготовления. Замесите опарное тесто. Мелко разотрите кардамон и мускатный орех, положите их в тесто. Курагу промойте и порежьте на мелкие кусочки, затем смешайте с небольшим количеством растопленного маргарина и добавьте в тесто. Сформуйте булочки, разложите их на смазанном маслом противне. Через некоторое время, когда булочки подойдут, смажьте их взбитым яйцом, посыпьте сахаром и выпекайте в духовом шкафу при средней температуре.

Булка «Праздничная»

Требуется: 4 стакана муки, 2 стакана молока, 10 желтков, 100 г дрожжей, 200 г сливочного масла или маргарина, 300 г сахара, соль.

Способ приготовления. Половину указанного количества муки залейте горячим молоком. Хорошо разотрите, чтобы не было комочков, остудите, а затем влейте смесь, состоящую из разведенных в теплом молоке дрожжей, 1 ст. л. сахара и 3 ст. л. муки. Когда закваска начнет бродить, смешайте ее со взбитыми с сахаром желтками. Добавьте муку, соль и замесите тесто. В конце вымешивания влейте растопленный жир и месите еще некоторое время. Тесто накройте чистой салфеткой и поставьте в теплое место для подхода.

Из готового теста сформуйте булку и положите ее в смазанную маслом форму, на дно которой постелите лист бумаги. Тесто должно подойти, после этого смажьте его взбитым яйцом и поставьте в духовку.

Выпекайте булку при температуре 200°С в течение 40—60 минут.

Булка «Плетеная»

Требуется: 6 стаканов муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 50 г дрожжей, по 100 г сливочного масла или маргарина и сахара, соль, 1/2 стакана мака.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи с 1 ст. л. сахара. Когда они забродят, влейте их в посуду с некоторым количеством муки, размешайте, чтобы образовалось тесто густоты сметаны. Накройте закваску чистой салфеткой и поставьте в теплое место для брожения. Затем смешайте ее с яйцами, взбитыми с сахаром, посолите, добавьте остальную муку и замесите тесто. В конце замешивания влейте растопленный жир и месите еще некоторое время. Накройте тесто салфеткой и дайте ему подойти.

Готовое тесто выложите на доску, посыпанную мукой, и отрежьте третью часть. Большую часть разрежьте еще на три или четыре части, скатайте из них валики, сплетите косу и положите на смазанный жиром противень. Из оставшегося теста сплетите меньшую косу, положите ее сверху большей и поставьте противень в теплое место, чтобы тесто могло подойти. Смажьте взбитым яйцом и поставьте в духовку.

Выпекайте в горячей духовке с температурой 210—220°С в течение часа.

Любимые лакомства великих

Марлен Дитрих очень любила заварное печенье. Оно вкусное и просто в приготовлении.

Требуется: по 1,5 стакана воды и муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, сахар по вкусу, соль, цедра среднего лимона.

Способ приготовления. Налейте в кастрюлю воду, добавьте масло и соль, вскипятите. Всыпьте муку, перемешайте и снова поставьте на огонь, пока тесто не начнет хорошо отделяться от стенок. Охладите, добавьте яйца, тщательно перемешайте. Положите протертую цедру и сахар по вкусу. Ложкой разложите тесто на противень и выпекайте в духовке.

Булка «Подольская»

Требуется: 2,5 стакана муки, 1 стакан молока, 2 желтка, 30 г дрожжей, по 50 г сливочного масла или маргарина и сахара, соль, цедра 1/2 лимона.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте к этой смеси 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки. Когда смесь забродит, влейте ее в муку, добавьте после тщательного перемешивания растертые с сахаром желтки, лимонную цедру, соль и остальную муку. Замесите тесто, а в конце замешивания влейте растопленный жир. Хорошо вымесите, накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы тесто могло подойти. Затем снова его вымесите.

Из готового теста сплетите косу, выложите ее на смазанный маслом противень и поставьте в теплое место, чтобы могла подойти. Смажьте ее взбитым яйцом и поставьте в горячую духовку.

Выпекайте при температуре 210—220°С в течение 40—50 минут.

Булка «Шафрановая»

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 2 ст. л. сметаны, по 150 г сливочного масла и изюма, 100 г сахара, 50 г дрожжей, 2 желтка, 50 г урюка, соль, 5 зерен кардамона, 200 г шафрана, 25 г орехов, яйцо для смазывания, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто опарным способом. Когда опара подойдет, добавьте к ней взбитое с сахаром масло, желтки, сметану, кардамон, шафран, обваленный в муке изюм, муку и замесите тесто. Когда оно подойдет, сформуйте из него булочки, сложите их на смазанный маслом противень и дайте подойти. Затем смажьте взбитым яйцом, посыпьте измельченным миндалем и выпекайте в духовке при умеренной температуре. Остывшие булки посыпьте сахарной пудрой.

Зерна кардамона очистите от оболочки, высушите и разотрите в порошок, измельчите в кофемолке. Миндаль залейте кипятком и оставьте на некоторое время, до тех пор, пока кожица не отойдет от ядрышек. Шафран на чистой сковороде или пергаментной бумаге подсушите в духовке, разотрите в порошок, залейте небольшим количеством воды и оставьте до растворения. Полученная жидкость должна иметь желто-оранжевый цвет и особый аромат.

Булка «Картофельная»

Требуется: 2,5 стакана муки, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, по 50 г сливочного масла или маргарина и сахара, 2 картофелины, соль, 1/2 стакана мака.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке вместе с 1 ст. л. сахара. Когда смесь забродит, влейте ее в посуду с мукой, добавьте протертую отварную картошку, сахар, соль и замесите тесто. В конце вымешивания введите растопленный жир, тщательно вымесите и накройте чистой салфеткой. Поставьте в теплое место, чтобы оно могло подойти. Перемешайте готовое тесто, выложите его на смазанный маслом противень, дайте подойти, а затем смажьте яйцом и посыпьте маком.

Выпекайте в горячей духовке с температурой примерно 210°С в течение 45 минут.

Кондитерские советы

Если вы раскатали тесто тонким пластом и хотите переложить его на противень, предварительно посыпьте его мукой, возьмите скалку и наверните на нее пласт теста. На противне лист осторожно разверните.

«Бухты»

Требуется: 1,5 стакана муки, 1/2 стакана молока, 3 желтка, 20 г дрожжей, по 50 г сливочного масла или маргарина и сахара, соль, 150 г повидла, цедра 1/2 лимона.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке вместе с 1 ст. л. сахара. Когда они начнут бродить, влейте их в небольшое количество муки, добавьте растертые с сахаром желтки, лимонную цедру, соль и замесите тесто. Под конец вымешивания влейте растопленный жир. Месите еще некоторое время, а затем накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы тесто подошло.

Готовое тесто разделите на равные части, сформуйте из них булочки, уложите их на смазанном маслом противне и дайте подойти. После этого смажьте белком и пеките в горячей духовке в течение 30 минут. Горячие булочки посыпьте сахарной пудрой.

Глава 7. Конфеты

Предлагаем вам рецепты конфет, которые можно приготовить в домашних условиях из доступных продуктов. Немножко терпения – и близкие по-настоящему оценят ваши труды. Конфеты можно использовать и в качестве украшения для стола или новогодней елки.

Конфетки «Шоколадные»

Требуется: 250 г маргарина, 300 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара, 60 г какао-порошка, 50 г муки, 70 г грецких орехов.

Способ приготовления. В растопленный маргарин добавьте сахарную пудру, ванильный сахар, какао-порошок и муку. Всю эту массу варите в течение минуты, не забывая постоянно помешивать. Получившуюся массу немного охладите и добавьте в нее жареные и растертые грецкие орехи. Готовое тесто выложите в небольшие прямоугольные формы и поставьте на холод. После остывания массу положите в конфетницы при помощи ножа или английской булавки. Для красивого оформления стола конфеты можно завернуть в разноцветную фольгу.

«Яблоки в шоколадной глазури»

Требуется: 500 г яблок, 2—3 ст. л. порошка какао, 1/2 стакана сахара, 3 ст. л. молока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите яблоки от кожуры и вырежите сердцевину, нарежьте их тонкими ломтиками. Теперь приступайте к приготовлению шоколадной глазури. Сначала смешайте какао, сахар в требуемых пропорциях и, тщательно перемешав, добавьте молоко. Поставьте приготовленную массу на огонь и, помешивая ее, доведите до кипения. Когда сахар растворится в глазури, положите масло и помешивайте до тех пор, пока оно не растает. Выложите на блюде ломтики яблок и залейте их приготовленной глазурью, поставьте в холодильник и дайте глазури застыть.

«Бананы с тертым шоколадом»

Требуется: по 1 кг бананов и сахара, 300 г воды, 100 г шоколада.

Способ приготовления. Очистив бананы от кожуры, нарежьте их небольшими ломтиками и выложите на блюде. Залейте сахар водой в требуемом количестве и поставьте на огонь. Не забывайте помешивать, чтобы он не пригорел. Доведите приготовленную массу до кипения и варите до тех пор, пока смесь не станет прозрачной. Как только сироп будет готов, залейте им выложенные на блюде бананы и дайте остыть. Пока остывает сироп, натрите на мелкой терке плитку шоколада и посыпьте приготовленные бананы.

Экзотические рецепты

СУФЛЕ ИЗ РЕВЕНЯ

Требуется: 70 г ревеня (стебли), 3 яичных белка, 20 г сливочного масла, 2/3 стакана молока, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Сначала очищенные и промытые стебли ревеня запеките в духовке, дайте остыть, протрите через сито с сахаром и проварите до густоты сиропной массы. Затем добавьте в полученную остуженную массу взбитые белки, осторожно помешивая. Массу выложите на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом. Сверху выложенную в сковороду смесь можете украсить этой же массой из кондитерского мешка или конверта. Запекайте в духовке до появления золотистой корочки. Суфле подавайте к столу, посыпав сахарной пудрой, отдельно подайте холодное молоко.

«Земляника в шоколаде»

Требуется: 150—200 г шоколада, 500 г земляники, 100 г сливочного масла, пакетик ванильного сахара, сливки.

Способ приготовления. Масло и шоколад в нужных пропорциях растопите на огне и взбивайте до тех пор, пока она не остынет. Затем в уже остывшую шоколадную массу опустите мытую землянику и оставьте ее в ней, пока эта масса не подсохнет на поверхности ягод. Положите в небольшую посуду сливки с ванильным сахаром и хорошо их взбейте. Приготовленную землянику выложите на блюдо, сверху положите взбитые сливки.

Шоколадно-ореховые конфеты

Требуется: 1 яйцо, 50 г мелкого сахара, 60 г грецких орехов, 30 г шоколада, какао-порошок.

Способ приготовления. Отделите яичный желток от белка и разотрите его с сахаром, затем добавьте грецкие орехи и тертый шоколад. Полученную смесь тщательно перемешайте и, разделив ее на части, скатайте из этих частей шарики. Смажьте шарики оставшимся яичным белком и, выложив их на тарелки отдельно друг от друга, обваляйте в какао-порошке. Конфеты готовы.

«Чернослив в шоколаде»

Требуется: 200 г чернослива, 2 ст. л. сахара, 40 г орехов, 1 ст. л. ликера, 500 г шоколада.

Способ приготовления. Чернослив отварите и выньте косточки. Нафаршируйте его протертыми орехами с сахаром. Подготовленный чернослив выложите горкой на небольшую сковородку и запеките в духовом шкафу. В это время растворите шоколад. Горячим шоколадом, а затем ликером полейте чернослив. Подавайте в остывшем виде.

Шоколадные ганажевые конфетки

Требуется: 1 кг шоколада, 100 г молока, ванилин, спирт.

Способ приготовления. В небольшой посуде из белого металла распустите свежий шоколад, влейте в него кипяченое молоко, хорошо перемешайте и поставьте в прохладное место для затвердевания. Затем слегка подогрейте массу и добавьте спирт до нежной остроты, ванилин и все хорошо перемешайте. Из этой ганажевой массы вы можете приготовить конфеты пяти видов: с жареным миндалем, с ликером, ромом и миндальным паралином, а также с апельсиновым цукатом. Хорошо разотрите начиненную массу и разделайте ее на доске, посыпанной сахарной пудрой. Каждому сорту конфет придайте определенную форму и покройте их глазурью.

«Грильяж в шоколаде»

Требуется: по 1 кг орехового ядра и сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Распустите сахар в отдельной посуде и, пока он румянится, добавьте мелко раздробленное ореховое ядро, свежее сливочное масло и хорошо перемешайте. Приготовленную массу положите на доску, смазанную маслом. Затем раскатайте квадрат толщиной 6—7 мм, нарежьте его полосками шириной 6 см. Из этих полосок нарежьте палочки шириной 5—7 мм. После охлаждения покройте их шоколадной глазурью и посыпьте зеленой или розовой ореховой скорлупкой.

Подсчитаем калории

По 100 ккал содержится в 100 г фруктового йогурта, 10 крекерах, 1 бисквитной трубочке или, к примеру, в 1 стакане яблочного сока или лимонада.

«Вишня в шоколаде»

Требуется: 300—400 г заспиртованных вишен, шоколадная глазурь, сахарная помадка.

Способ приготовления. Высыпьте на полотно заспиртованные вишневые ягоды и сверху накройте полотенцем, чтобы оно впитало спирт, имеющийся на поверхности ягод. Сахарную помадку нагрейте до горячего состояния, добавьте немного вишневого сока, пищевой краски. После этого погрузите в нее по 15 ягод и извлеките их с помощью вилки на белую бумагу для охлаждения. Шоколадную глазурь разогрейте до 29—31°С и обмакните в нее ягоды. Глазированные вишни разложите на светлой бумаге и положите в холодильник. Через сутки вишня в шоколаде будет готова.

«Вишни в сахарной карамели»

Требуется: 1 кг вишни, 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды, ванилин.

Способ приготовления. Очистите вишню от косточек. Из сахара и воды сделайте густой сироп и, как только сахар станет вязким, опустите в него вишню, добавив ванилин на кончике ножа, перемешайте. Затем, подержав на огне несколько минут, снимите с огня и вылейте эту массу в форму, смазанную растительным маслом, дайте ей остынуть.

«Клубника в шоколаде»

Требуется: 1 кг клубники, 150 г шоколада, 60 г сливочного масла, 25 г сливок, сахар.

Способ приготовления. Масло и шоколад растопите и взбейте, пока масса не охладится, клубнику погрузите в шоколадную массу. Оставьте ее полежать насколько минут, пока масса не затвердеет и не подсохнет. Клубнику в шоколаде подавайте со взбитыми сливками и с сахарной пудрой. Таким же способом вы можете приготовить апельсины, бананы, киви и многие другие фрукты.

Трюфели 1

Требуется: по 1 стакану сахара и молока, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, желток, 1 ст. л. растворимого кофе, 2 ч. л. ромовой эссенции или рома.

Способ приготовления. Молоко вскипятите с сахаром и поставьте охлаждать. Муку отдельно пожарьте до золотистого цвета и просейте через сито. Масло взбейте с желтком и добавьте пережаренную муку, молоко, ромовую эссенцию. Получившуюся массу хорошо вымесите и скатайте из нее небольшие шарики. Посыпьте их сахарной пудрой и растворимым кофе. Кофе можете заменить густым джемом или вареньем или используйте какао-порошок. Готовые конфеты при желании посыпьте молотыми орехами или разноцветной карамелькой.

Трюфели 2

Требуется: 250 г какао-порошка, по 150 г сливочного масла и воды, 500 г сахара.

Способ приготовления. Смешайте сахар и какао-порошок в требуемом количестве. Растопите сливочное масло и добавьте в него смешанный сахар с какао, потом воду. Полученную смесь поставьте на огонь и все время помешивайте лопаточкой, чтобы она не пригорела. Не доводя смесь до кипения, снимите ее с огня и охладите. Из остывшей массы вылепите конусообразные трюфели и обваляйте их в ванильном сахаре или толченых сухарях. Вылепленные конфеты положите в холодильник и дайте им застыть.

Яблочные трюфели 1

Требуется: 200 г сахарной пудры, яичный белок, 30 г ванильного сахара, 2 ст. л. лимонного сока, 150 г орехов, 300 г сахарного песка, консервированные фрукты, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Очистите яблоки от кожуры и нарежьте их кусочками. Залейте сахар водой и сварите густой сироп, к которому потом добавьте нарезанные яблоки. Варите массу до полного размягчения яблок. После этого примешайте в массу изюм и орехи и оставьте полежать. Раскатайте из нее маленькие шарики – трюфели, обваляйте их в сахарном песке. Готовые изделия положите в картонную коробку.

Яблочные трюфели 2

Требуется: 500 г яблок, по 200 г сахара и воды.

Способ приготовления. Нарежьте яблоки небольшими ломтиками. Из сахара и воды сварите сироп. Убавив огонь, положите в сироп нарезанные яблоки и варите до тех пор, пока они не станут мягкими. Остудите. Из остывшей массы вылепите конусообразные фигурки и выложите их на блюдо, покрытое пергаментной бумагой.

Конфеты из сахарной помадки

Требуется: молочно-сливочная помадка, 500 г сахара, пищевая кислота, пищевая краска.

Способ приготовления. Для начала приготовьте помадку. Молоко с сахаром прокипятите до полного загустения. В загустевшую массу добавьте масло, патоку и доваривайте до готовности. Затем на лист бумаги с бортами насыпьте сахарный песок. Небольшим круглым предметом сделайте в нем углубления. Сливочную помадку слегка разогрейте и добавьте в нее несколько капель эссенции, пищевую кислоту для получения приятного винного вкуса и окрасьте пищевой краской. Сделайте бумажный конверт и обрежьте кончик, наполните его помадкой. После этого заполните углубления в сахаре помадкой из конверта и дайте ей остыть.

Из сахарной помадки нарежьте конфеты разной формы. При желании вы можете придать конфетам разный вкус, добавляя различные продукты.

«Маковки»

Требуется: 1 ст. л. меда, 1,5 стакана муки, 1 ч. л. сливочного масла, 1/4 стакана грецких орехов, 10 г мака.

Способ приготовления. В негустой мед добавьте мак, орехи и сливочное масло. Варите на медленном огне в течение часа, постоянно помешивая. Получившуюся массу вылейте на доску. Предварительно смочив руки, разровняйте массу до толщины примерно 0,5 см. Затем нарежьте тесто на маленькие прямоугольные пластинки, не давая ему остыть.

Кондитерские советы

Чтобы предупредить подгорание теста в духовке, возьмите немного соли и насыпьте ее под противень. После этого можете поставить под противень сковороду с водой.

Конфеты «Муравейник»

Требуется: 400 г сгущенного молока, по 100 г сливочного масла и шоколада, 150 г грецких орехов, мак.

Способ приготовления. Банку сгущенного молока варите 2—3 часа и обязательно следите, чтобы она все время была покрыта водой (по мере выкипания добавляйте воду). Затем остудите и откройте банку. Содержимое взбейте со сливочным маслом, добавьте измельченные орехи. Полученную массу скатайте в шарики и выложите на тарелку. Сверху образовавшейся горки насыпьте растертый шоколад и мак. Поставьте все в холодильник на 2 часа.

Конфеты «Особые»

Требуется: по 200 г молотых ванильных сухарей и сливочного масла, яйцо, сахар, фруктовый сироп.

Способ приготовления. Все продукты тщательно перемешайте, плотно уложите в маленькие формочки, смоченные водой, и поставьте на холод. Перед употреблением конфетки выньте из формочек и облейте фруктовым сиропом.

Сахарная мастика

Требуется: 10 г желатина, 1 кг сахарной пудры, лимонная кислота или уксусная эссенция, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Залейте желатин холодной водой и оставьте набухать 7 часов. Затем поставьте посуду на маленький огонь и, все время помешивая, доведите до такого состояния, чтобы желатин полностью растворился. В полученную однородную массу добавьте сахарную пудру, предварительно просеянную через мелкое сито. Массу хорошо перемешайте и добавьте немного лимонной кислоты или 2—3 капли уксусной эссенции. Далее выложите массу на стол и вымесите ее получше. Правильно приготовленная масса должна быть белой, эластичной и иметь плотность пластилина. Переложите ее в кастрюлю и накройте влажным полотенцем, а затем крышкой. Из массы слепите разные фигурки, цветы. Изделия можно подкрашивать прокипяченным соком свеклы, моркови, какао-порошком, чтобы сделать их различными по цвету.

«Тянучий» ирис

Требуется: 2 л молока, 1 кг сахара, 300 г патоки, 80 г сливочного масла, 25 г шоколада, ванилин, какао-порошок, пищевая краска, розовое масло.

Способ приготовления. Вы можете приготовить «тянучку» четырех сортов: молочную, фисташковую, розовую и шоколадную. Ирис можете приготовить двух сортов: светло-коричневый и шоколадный. Если вы решили приготовить шоколадную тянучку и ирис, в нее следует добавить 70 % порошка какао и 30 % шоколада, в молочную – ванилин, в розовую – розовое масло и закрасить пищевой краской, в фисташковую тянучку – любую эссенцию и закрасить зеленой пищевой краской.

Варите массу небольшими порциями на сильном огне, не забывая непрерывно помешивать лопаточкой. Фисташковую, молочную и розовую тянучку лучше готовьте из сахара-рафинада.

Сваренную до нужной пробы массу закрасьте, как было указано выше. Затем выложите все на доску в специально приготовленную рамку, которую можете сделать из металлических прутиков толщиной 1,5 см, обернутых в смазанную жиром пергаментную бумагу. После охлаждения массы ножом украсьте ее верх нарезками, а затем сформуйте конфеты прямоугольной формы.

Экзотические рецепты

ТВОРОЖНЫЕ КЛЕЦКИ С КЛУБНИКОЙ

Требуется на 4 порции: пакетик ванильного соуса, 1/2 стакана молока, 60 г сахара, 1 ч. л. мака, по 500 г клубники и обезжиренного творога, тертая цедра лимона, 3 яичных желтка, 100 г хлеба для тостов, 50 г сахарной пудры, 2—3 л воды, соль.

Способ приготовления. Сварите ванильный соус с молоком и сахаром, согласно инструкции на упаковке. Добавьте мак. Готовый соус остудите в закрытой посуде. Клубнику помойте, удалите плодоножки. Восемь ягод одинаковой величины отложите в сторону. Творог отожмите в кухонном полотенце и смешайте с сахаром, лимонной цедрой и желтками. Затем добавьте натертый на терке хлеб. В полученное тесто по одной заверните ягоды клубники и придайте клецкам округлую форму. Подсоленную воду доведите до кипения. Положите в нее клецки и варите их на медленном огне в течение 5—6 минут. Готовые клецки положите в дуршлаг и дайте воде

стечь. Подавайте блюдо к столу с ванильным соусом, украсив отложенными ягодами клубники и сверху посыпав маком или кокосовой стружкой.

«Тянучки»

Требуется: 500 г сливок, 400 г сахара, 50 г сливочного масла, пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в требующихся пропорциях. Полученную смесь поставьте на сильный огонь и помешивайте, чтобы сахар не пригорел к стенкам и дну посуды. Как только приготовленная масса станет густой, перелейте ее в другую посуду и снова поставьте ее на огонь, варите, пока она не станет полутвердой. После этого снимите полученную массу с огня и аккуратно вылейте ее на доску, смазанную растительным или сливочным маслом, и лопаточкой подровняйте ее края. Когда тянучка остынет, порежьте ее на небольшие кусочки, не отрывая ножа от поверхности массы.

Конфеты с повидлом или вареньем

Требуется: 70 г любого варенья, 140 г сахарной пудры, 50 г миндаля, лимонная цедра.

Для помадки: 180 г сахарной пудры, 2 ст. л. воды, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Перемешайте варенье, сахар, орехи и немного лимонной цедры. Доску посыпьте сахарной пудрой и положите на нее массу, раскатайте ее в пласт, заглазируйте помадой и оставьте полежать, чтобы помадка затвердела. Затем нарежьте формочками различные фигуры.

Для помадки залейте сахар горячей водой, добавьте растительное масло и размешайте до загустения массы.

Конфеты «Грибы»

Требуется: 200 г миндаля, 50 г сахарной пудры, 30 г шоколада, 2 яичных белка, ром или лимонный сок.

Способ приготовления. Миндаль очистите и разотрите. Размешайте растертый миндаль, яичные белки, сахар, несколько капель рома до однородной массы, которую затем разделите на две части. В одну часть массы примешайте тертый шоколад; из этой смеси сформуйте фигуры в виде шляпок грибов, посередине сделайте углубления для ножки гриба. Из светлой массы сформуйте толстые ножки грибов. Соедините ножки и шляпки. Готовые изделия оставьте на доске, посыпанной сахарной пудрой, чтобы они немножко затвердели и обсохли. Из светлой массы слепите также различные фрукты, которые затем можно окрасить в разные цвета пищевой краской.

Конфеты «Каштаны»

Требуется: 250 г каштанов, 50 г сахарной пудры.

Для шоколадной помадки: 1 л молока, 100 г сахарной пудры, 20 г какао-порошка, по 10 г картофельного крахмала и сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления. Каштаны сварите и разотрите на терке. Смешайте их с сахарной пудрой. Из получившейся массы изготовьте маленькие шарики, придав им форму каштанов. Опустите их на 2/3 в шоколадную помадку. Готовые изделия оставьте на доске подсохнуть, а затем переложите в картонную коробку.

Подсчитаем калории

Вы никогда не использовали ежевику как начинку для тортов и пирожных? А зря, ежевичная начинка – просто сказка. Эти иссиня-черные ягодки не только очень вкусны, но и полезны. Изданный в 1898 году «Полный русский иллюстрированный словарь – травник и цветник» утверждает: «...ягоды ежевики употребляются в пищу как здоровыми людьми, так и больными». Ягоды содержат глюкозу, фруктозу, сахарозу, аскорбиновую кислоту, каротин, витамин Е, органические кислоты, дубильные и ароматические вещества. На 100 г этих ягод приходится 50 ккал. Это самая питательная из всех лесных ягод. Чай из листьев ежевики в народной медицине применяют при гастритах, болях в суставах, при кашле. Вдобавок ко всему, ежевика обладает тонизирующим эффектом.

Конфеты с повидлом из шиповника

Требуется: 150 г мускатного ореха, 250 г сахарной пудры, 5 ст. л. повидла из шиповника.

Для помадки: яичный белок, лимонный сок, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Размешайте сахарную пудру, растертый мускатный орех и повидло в густую однородную массу. Осторожно раскатайте ее на доске, посыпанной сахарной пудрой, в пласт, нарежьте его ножом на различные фигуры – конфетки. Оставьте их полежать, чтобы они затвердели, а потом украсьте белковой помадкой.

Для белковой помадки взбейте яичные белки в густую пену, добавьте немного сахара и лимонного сока, затем снова взбейте массу до полного загустения.

«Студенческие сладости»

Требуется: по 150 г грецких орехов, миндаля, шоколада, изюма, любых засахаренных фруктов.

Способ приготовления. Добавьте к грецким орехам и миндалю изюм, тертый шоколад и нарезанные на кусочки засахаренные фрукты. Массу перемешайте и в виде небольших шариков выложите на тарелку.

«Кофейные»

Требуется: по 200 г сахара и любых орехов, 2 ст. л. натурального молотого кофе, яичный желток.

Способ приготовления. Яичный желток разотрите с сахаром и добавьте орехи, тертый шоколад, хорошенько размешайте. Из полученной массы сформуйте маленькие квадратики, посыпьте молотым кофе.

«Крыжовник в сахаре»

Требуется: 1 кг крыжовника, 300 г воды, 1,2 кг сахара.

Способ приготовления. Перед приготовлением аккуратно проколите тонкой иголкой каждую ягоду и опустите их в горячий сироп из сахара и воды. Немного поварите, помешивая. Когда ягоды сварятся, выньте их шумовкой или дуршлагом, чтобы на них осталось как можно меньше сиропа, и аккуратно разложите на приготовленное блюдо, покрытое марлей или пергаментной бумагой. Кладите на расстоянии, чтобы ягоды не слиплись между собой. Посыпьте их сверху сахаром и дайте подсохнуть. Если это блюдо необходимо вам срочно, разложите ягоды на противни и поставьте в духовку до тех пор, пока сироп не высохнет на их поверхности. При желании вместо крыжовника можно использовать любые другие ягоды и фрукты.

Цукаты из апельсиновых корок

Требуется: 1 кг апельсиновых корок, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Нарежьте апельсиновые корочки квадратами небольшой величины. Положите их в посуду и, залив холодной водой, дайте им вымокнуть в течение дня, чтобы они не были горькими. Воду меняйте 3—4 раза. Затем добавьте в них сахар и, залив требуемым количеством воды, поставьте на огонь и варите до тех пор, пока корочки не станут мягкими. Снимите с плиты и, вынув из сиропа с помощью дуршлага или шумовки, выложите на блюдо, покрытое марлей или фольгой. Когда на цукатах полностью высохнет сироп, подайте их к столу.

Кондитерские советы

Если вы готовите изделия из пресного теста, можете сделать его более рассыпчатым, добавив в него 1 ч. л. коньяка.

Цукаты из абрикосов

Требуется: 1 кг абрикосов, 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Отделите абрикосы от косточек и, добавив в них сахар, залейте требуемым количеством воды, поставьте на слабый огонь на 15—20 минут. Снимите с огня и отставьте на 10 часов. Этот процесс повторите еще 2 раза. После третьего раза абрикосы отделите от сиропа с помощью дуршлага или шумовки и оставьте их в дуршлаге или сите с металлическими нитями на 2—3 часа. Дольки абрикоса пропитаются сиропом, и их кожица станет прозрачной. Выполнив эту операцию, выложите дольки абрикоса на противне и поставьте в духовку при температуре 35—40°С. Сироп, оставшийся от абрикосов, можно использовать повторно.

Конфеты из какао-порошка

Требуется: 2—3 ст. л. какао-порошка, 1/2 стакана сахара, 3 ст. л. воды или молока.

Способ приготовления. Смешайте какао и сахар, добавьте требуемое количество воды или молока. Полученную массу поставьте на огонь и, доведя до кипения, убавьте огонь и варите при помешивании до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Когда растворится сахар, приготовленную смесь разлейте в формы, смазанные растительным маслом, и поставьте в холодильник. Конфеты готовы, можете подавать их к столу.

Конфеты «Сластена со смородиной»

Требуется: 1 кг сахара, 300 г воды, лимонная кислота, ванилин, 1/2 стакана смородины.

Способ приготовления. Залейте сахар требуемым количеством воды и поставьте на сильный огонь. Перемешав полученную смесь, доведите ее до кипения и варите, помешивая, до тех пор, пока смесь не станет прозрачной. Как только смесь будет готова, добавьте в нее лимонную кислоту и ванилин на кончике ножа, смородину. Все это перемешайте и приготовленную массу вылейте в специальную форму, смазанную маслом, поставьте ее в холодильник для остывания.

Конфеты из моркови

Требуется: по 500 г моркови и сахара, цедра лимона, ванилин, вишневый сироп.

Способ приготовления. Натрите морковь на мелкой терке и, добавив требуемое количество сахара, поставьте на медленный огонь и варите до тех пор, пока не образуется однородная кашица. Охладите, добавьте цедру лимона, ванилин (на кончике ножа) и вишневый сироп. Приготовленную массу разделите на равные части и из каждой скатайте шарики. Когда все шарики будут готовы, обваляйте их в мелком сахаре.

Любимые лакомства великих

Царственная Екатерина Великая обожала всевозможные необычные лакомства. Особенно ей нравилось мороженое, но не простое, а мороженое-сюрприз. В те времена оно готовилось несколько иначе, но его можно попробовать приготовить и в современных условиях.

Требуется: бисквит, 500 г сливочного мороженого, фрукты, 3—4 яичных белка, сахар.

Способ приготовления. На металлическое небольшое блюдо уложите ломтики бисквита, на него – мороженое, сверху поместите фрукты и покройте еще одним ломтиком бисквита. Все это покройте взбитыми белками с сахаром и запеките в течение 1—2 минут в духовке при температуре не ниже 260°С до такой степени, чтобы белки подрумянились.

Жвачка по-домашнему

Требуется: 10 кг абрикосов, 500 г воды, 7 кг сахара.

Способ приготовления. Освободите абрикосы от косточек, залейте водой, поставьте на огонь и доведите до кипения. Как только абрикосы сварятся и станут мягкими, отделите их от сиропа, процедив всю массу через дуршлаг или сито с металлическими нитями. С образовавшейся массы снимите кожуру и, добавив в нее сахар, тщательно перемешайте, вылейте на доску, смазанную растительным или сливочным маслом, и дайте высохнуть. Через сутки ножом подровняйте края получившегося «коржа». Затем переверните корж и, срезав всю невысохшую массу, порежьте его на дольки. После этого дайте изделию подсохнуть еще 1—2 дня.

Конфеты «Малютка»

Требуется: 50 г воды, 200 г сахара, 20 г сливочного масла, 1,5 стакана сока свеклы, пачка детского питания «Малыш», 3 ст. л. какао-порошка.

Способ приготовления. Смешайте первые три компонента и поставьте на огонь. Приготовленную смесь все время помешивайте, чтобы сахар не пригорел. Как только сахар полностью растопится, снимите с огня и, добавив свекольный сок, тщательно перемешайте. Затем в приготовленную смесь всыпьте детское питание «Малыш» и замесите тесто. Из него скатайте шарики и обваляйте их в какао, смешанном с сахаром. Положите шарики в холодильник и дайте им застыть.

Конфеты из клубники

Требуется: 1/2 кг сахара, 1 кг клубники, 500 г воды.

Способ приготовления. Сделайте сироп из сахара и воды и, когда он закипит, положите в него мытую клубнику и дайте повариться 10—15 минут. Дуршлагом или шумовкой извлеките клубнику из сиропа. Когда он стечет с клубники, разложите ее на противне и поставьте в духовку. Когда сироп высохнет на поверхности клубники, выньте противень из духовки. Конфеты готовы.

Конфеты из тыквы

Требуется: по 1 кг сахара и тыквы, 600 г воды.

Способ приготовления. Перед приготовлением сиропа почистите и порежьте тыкву на тонкие ломтики небольшой величины. Положите в кастрюлю сахар и, залив его требуемым количеством воды, поставьте на огонь и доведите до кипения. Как только сироп закипит, убавьте огонь и поварите его еще 10 минут. По мере образования на поверхности пены снимайте ее шумовкой. После этого добавьте в сироп ломтики тыквы и, сняв ее с огня, оставьте на ночь. Утром отделите тыкву от сиропа с помощью шумовки. Сироп снова поставьте на огонь и, доведя его до кипения, залейте им ломтики тыквы, затем дайте полученной массе остыть. Этот процесс повторите несколько раз, до тех пор, пока ломтики тыквы не покроются кристаллами сахара. Полученные конфеты просушите в хорошо нагретой духовке. Хранить все можно в стеклянных банках, в картонных коробочках из-под конфет и т. п.

Подсчитаем калории

150 ккал содержится в 1 стакане фруктового компота, или 1 стакане цельного молока, или в 1 круасане. В 1 порции кукурузных хлопьев с молоком или фруктового салата – по 200 ккал. Столько же калорий в 1 стакане (250 мл) какао или кофе-гляссе.

Рахат-лукум

Требуется: 1 кг сахара, 2 г кремортатора, 150 г пшеничного или кукурузного крахмала, 50 г цукатов или сухого варенья, ванилин, 1,5 воды.

Способ приготовления. В медную посуду с толстыми стенками положите сахар, залейте его 1/2 л воды и, поставив на огонь, доведите до кипения. Смешайте крахмал с 1/2 л воды, а в отдельном стакане разведите кремортатор в 1/2 стакана воды. В кипящий сироп добавьте разведенные крахмал, кремортатор и тщательно перемешайте лопаточкой. Полученную смесь варите до тех пор, пока она не примет полутвердый вид. Как только масса достигнет такой консистенции, положите в сироп цукаты и ванилин (на кончике ножа) и, тщательно перемешав, выложите на доску, смазанную растительным маслом. Если есть неровные края, обрежьте их ножом. Когда полученная масса остынет, порежьте ее на квадраты.

«Миндальные»

Требуется: по 200 г мелкого сахара и миндаля, яйцо, 100 г шоколада.

Способ приготовления. Отделите яичный белок от желтка, добавьте в него сахар, измельченный миндаль и, хорошо размешав, слепите шарики. Когда натрете шоколад на терке, обваляйте в нем приготовленные шарики и поставьте их в холодильник. Конфеты готовы.

Глава 8. Мармелад, желе, муссы

Желе

Желе из малины

Требуется: 200 г малины, 150 г сахарного песка, 40 г желатина, 1 г лимонной кислоты, 800 мл воды.

Способ приготовления. Возьмите малину, переберите ее и промойте. Приготовьте на воде сахарный сироп, затем положите в него набухший желатин и промытую ягоду, размешайте все это и доведите до кипения. Снимите с плиты сироп и настаивайте его в течение 12—15 минут. Затем добавьте лимонную кислоту и полученную массу разлейте в формочки, после чего выдерживайте желе при температуре 0—8°С 1—2 часа.

Желе из вишни

Требуется: 200 г вишни, 150 г сахарного песка, 50 г желатина, 750 мл воды.

Способ приготовления. Вишню переберите и промойте, отожмите из ягоды сок. Отжатую вишню засыпьте сахаром, залейте горячей водой и доведите до кипения. Получившийся сироп процедите, положите в него набухший желатин и доведите до кипения, постоянно помешивая. Когда сироп дойдет до кипения, прекратите нагревание. Смешайте сироп с вишневым соком, разлейте в посуду и охладите. Когда желе достаточно охладится, оно готово к употреблению (оно должно достигнуть состояния студня).

Желе из яблок

Требуется: 150 г яблок, 120 г сахарного песка, 20 г желатина, 1 г лимонной кислоты, 750 мл воды.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожицы и семян и нарежьте дольками. Варите до состояния готовности. В полученную смесь добавьте лимонную кислоту, сахарный песок, положите набухший желатин и тщательно перемешайте. Доведите эту смесь до кипения. Извлеченные перед этим из отвара яблоки разложите в посуду и залейте сиропом. Потом охлаждайте смесь до готовности.

Экзотические рецепты
ФРУКТЫ ПАНИРОВАННЫЕ

Требуется: по 2 яблока средней величины, банана и яйца, 1 стакан молока, 2 ст. л. сахара, 1—2 стакана муки, 20 г кокосовой стружки.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры, нарежьте кружочками толщиной около 1 см и удалите сердцевину. Бананы очистите от кожуры, нарежьте кружочками толщиной 1,5—2 см. Взбейте яйца, добавьте молоко и сахар. Потом всыпьте муку с таким расчетом, чтобы получилось тесто чуть гуще, чем для блинов. Обмакните кружочки яблок и бананов в тесто и поместите в посуду с фритюром. Жарьте до образования золотистой корочки. Подавайте блюдо к столу, предварительно обсыпав фрукты кокосовой стружкой.

Желе из крыжовника

Требуется: 150 г крыжовника, 30 г желатина, 1 г лимонной кислоты, 140 г сахарного песка, 750 мл воды.

Способ приготовления. Крыжовник переберите и промойте, разомните и залейте горячей водой. Доведите до кипения и кипятите 5—9 минут. Полученный отвар процедите сквозь мелкое сито и положите в него сахар, набухший желатин и снова доведите до кипения, постоянно помешивая его ложкой. Процедите сироп, добавьте в него лимонную кислоту и разлейте в посуду. Затем охладите до готовности.

Желе из кизила

Требуется: 150 г кизила, 40 г желатина, 1 г лимонной кислоты, 800 мл воды, 200 г сахарного песка.

Способ приготовления. Кизил переберите и промойте, отожмите из ягоды сок и слейте в отдельную посуду. Отжатый кизил поместите в эмалированную кастрюлю и залейте горячей водой. Доведите смесь до кипения и кипятите 4—7 минут. Сцедите полученный отвар сквозь мелкое сито и положите в него сахар и замоченный желатин. Снова доведите смесь до кипения, постоянно ее помешивая. Далее в сироп залейте сок, размешайте его и разлейте в формы. Охлаждайте до готовности.

Желе из апельсинов

Требуется: 200 г апельсинов, 50 г желатина, 800 мл воды, 1 г лимонной кислоты, 160 г сахарного песка.

Способ приготовления. Апельсины очистите, отдельно

снимите белую мякоть и цедру. Плоды нарежьте кругами, тонко. Удалите из них семена. Положите нарезанные плоды в посуду и засыпьте сахаром (1/2 нужного количества песка). Выдержите их примерно час, пока не выделится сок.

Сварите сироп из оставшегося сахара, положив в него замоченный желатин, цедру и лимонную кислоту. Постоянно помешивайте смесь до полного растворения компонентов. Снимите сироп с огня и процедите через мелкое сито. Затем в процеженный сироп залейте сок из апельсинов, плоды же удалите. Сироп залейте в порционную посуду и охладите до готовности. Нарезанные апельсины разложите сверху.

Желе из чернослива и яблок

Требуется: 200 г чернослива, 400 г яблок, 300 г сахарного песка, 60 г желатина, 2 г лимонной кислоты, 1200 мл воды.

Способ приготовления. Яблоки очистите, порежьте и сердцевину удалите. Чернослив промойте и залейте водой для набухания. Так выдержите его 1—2 часа и затем удалите косточки и снимите кожицу.

Сварите из косточек и кожуры чернослива и яблочных сердцевин отвар. Добавьте в него сахар и снова доведите до кипения, помешивая его ложкой. Полученный сироп процедите сквозь мелкое сито и сварите в нем чернослив и яблоки. Когда фрукты сварятся, выньте их из сиропа. Потом добавьте в сироп замоченный желатин и лимонную кислоту. Доведите до кипения, снимите с огня и разлейте в приготовленную посуду. После застывания выложите сверху яблоки пополам с черносливом. Желе готово.

Любимые лакомства великих

Величайший тиран XX века Адольф Гитлер был человеком достаточно сентиментальным и неравнодушным к сладостям, среди которых он выделял нежные сливочные пирожные, приготовленные по следующему рецепту.

Требуется для теста: 3 стакана муки, 200—250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 желтка, 2 белка, сода, ванилин.

Для начинки: 1 стакан клубничного джема, 2—3 средних банана, сахарная пудра.

Способ приготовления. Масло размягчите, смешайте с мукой, добавьте туда взбитые с сахаром и ванилином желтки, тщательно замесите тесто, положите на 1—2

часа в холодильник. Раскатайте его в пласт толщиной 1/2 см, вырежите из него фигурки любой формы, в середине сделайте отверстие. Смажьте всю поверхность вырезанного теста клубничным джемом, в серединку положите кусочек банана, сверху накройте другим вырезанным кусочком теста. Выпекайте 15—20 минут, затем посыпьте сахарной пудрой.

Желе из яблочного сока

Требуется: 800 мл яблочного сока, 40 г желатина, 1 г лимонной кислоты, 300 г сахарного песка.

Способ приготовления. Яблочный сок доведите до кипения. Затем положите в него сахар, помешивая ложкой, и добейтесь полного растворения. Когда сахар растворится, введите в сироп лимонную кислоту и набухший желатин (предварительно замочив его). Опять доведите смесь до кипения. После этого снимите с огня и разлейте в приготовленную посуду, охладите до полного застывания.

Желе из свеклы

Требуется: 350 г свеклы, 35 г желатина, 150 г сахарного песка, 4 г лимонной кислоты, 650 мл воды.

Способ приготовления. Свеклу промойте и очистите, протрите через терку. Залейте водой и варите 20—30 минут, после чего снимите с огня и процедите сквозь мелкое сито, опять поставьте на огонь, положите сахар и снова доведите до кипения, помешивая смесь ложкой. Когда сахар полностью растворится, положите в сироп предварительно замоченный желатин и лимонную кислоту. Опять доведите смесь до кипения, затем снимите с огня и разлейте в посуду, охладите ее до полного застывания.

Желе из морковного сока

Требуется: 1 л морковного сока, 400 г сахарного песка, 50 г желатина, 2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Морковный сок доведите до кипения, положите сахар, лимонную кислоту и желатин (предварительно замоченный до набухания), опять доведите до кипения, постоянно помешивая. После чего разлейте желе в посуду и остудите до полного застывания.

Желе из сушеной голубики

Требуется: 200 г голубики, 320 г сахарного песка, 15 г лимонной кислоты, 50 г желатина, 900 мл воды.

Способ приготовления. Замочите в воде желатин до полного набухания. Голубику залейте холодной водой и выдержите 2—3 часа, чтобы ягода набухла. Затем поставьте на огонь и варите голубику до полной ее готовности. Отвар процедите через мелкое сито, поставьте на огонь и снова доведите до кипения, положите туда сахар, желатин, лимонную кислоту и добейтесь полного их растворения помешиванием. Разлейте желе в посуду и остудите.

Молочное желе

Требуется: 800 мл молока, 40 г желатина, 200 г сахарного песка, 10 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения. Положите туда сахар и лимонную кислоту, непрерывно помешивая, введите предварительно замоченный желатин. Опять доведите смесь до кипения, после чего разлейте ее в подготовленную посуду и охлаждайте до тех пор, пока она не застынет.

Кондитерские советы

Никогда не выпекайте торт в очень горячей духовке. В этом случае внешняя его часть очень быстро затвердеет, а тесто внутри не пропечется. Поэтому необходимо ставить торт в уже нагретую, но не раскаленную духовку и выпекать при средней температуре.

Муссы

Мусс клубничный

Требуется: по 200 г клубники и сахара, 50 г желатина, 1 г лимонной кислоты, 800 мл воды.

Способ приготовления. Клубнику промойте и измельчите миксером до пюреобразного состояния. Засыпьте в горячую воду сахар и предварительно замоченный желатин и доведите до кипения, помешивая. В сироп засыпьте ягоду и лимонную кислоту. Охладите смесь до температуры 30—40˚С и взбейте ее так, чтобы получилась очень пышная и однородная масса. Сразу же разлейте мусс в посуду и поместите в холодильник до застывания. Мусс готов.

Мусс грейпфрутовый

Требуется: 100 г грейпфрута, 800 мл воды, 50 г желатина, 300 г сахарного песка.

Способ приготовления. Грейпфрут очистите от кожуры, выжмите из мякоти сок, а кожуру залейте горячей водой и варите 5—7 минут, затем процедите сквозь сито. Добавьте сахар в отвар и доведите смесь до кипения, непрерывно помешивая, затем положите предварительно замоченный желатин и снова доведите до кипения, теперь залейте туда выжатый сок. Полученное охладите до 30—40˚С и взбейте до пышной пены, чтобы смесь была однородной. Мусс разлейте в посуду и охладите до застывания.

Мусс медовый

Требуется: 400 г меда, 250 г яичного желтка, 500 мл сливок.

Способ приготовления. Нужное количество яичных желтков разотрите до однородной массы. Понемножку добавляйте мед. Полученную смесь поставьте на медленный огонь. Так держите, постоянно помешивая, пока не загустеет, затем снимите с огня и охладите.

Охладите сливки и взбивайте их, пока не образуется пена, после этого смешайте их с медово-желтковой массой. Мусс разложите в посуду и охладите.

Мусс из манной крупы

Требуется: по 100 г яблочного пюре и манной крупы, 200 г сахара, 700 мл воды.

Способ приготовления. Яблочное пюре залейте горячей водой, добавьте туда сахар и размешайте. Затем поставьте на огонь и варите несколько минут, после чего снимите с огня и процедите. Полученный сироп вновь нагрейте до кипения, положите в него манную крупу и, помешивая, проварите в течение 5—6 минут.

Полученную массу охладите, поставьте на лед и взбейте до образования густой пены.

Экзотические рецепты

МИНДАЛЬНЫЕ ЕЖИКИ

Требуется: по 100 г сливочного масла и миндальных орешков, 70 г сахарной пудры, яйцо, цедра лимона, 1 стакан муки, пакетик ванилина, 1 ст. л. воды или молока.

Способ приготовления. Взбейте размягченное сливочное масло с сахарной пудрой. Последовательно добавьте желток, лимонную цедру и пакетик ванилина, воду или молоко, затем муку. Замесите тесто и дайте ему постоять около получаса. После этого раскатайте тесто в пласт толщиной 1/2 см. При помощи специальной формочки вырежите кружочки, смажьте их яичным белком и посыпьте крупно нарезанным миндалем. Выпекайте до тех пор, пока «ежики» не подрумянятся.

Мусс клюквенный

Требуется: по 200 г клюквы и сахара, 100 г крупы манной, лимонная корка или ванилин, 650 мл воды.

Способ приготовления. Ягоды переберите и промойте, залейте 50 г воды и выдавите через марлю сок. Выжимки залейте оставшейся водой и варите 5 минут. Затем процедите отвар, добавьте к нему, помешивая, манную крупу и варите на слабом огне 15 минут. К полученной массе добавьте сахар, еще раз вскипятите, влейте сок, положите тертую лимонную корку или ванилин и немного остудите (поместив посуду с массой в холодную воду).

Массу взбейте, пока она не станет светлой, а ее объем не увеличится в 2—3 раза. Не взбивайте мусс слишком долго, иначе он получится водянистым. Подавайте к столу с молоком.

Мусс из красной или черной смородины

Требуется: 250 г смородины, 200 г сахара, 2 ст. л. желатина.

Для сиропа: 70 г смородины, 100 г сахара.

Способ приготовления. Отожмите из ягоды сок, процедите, поставьте в холодное место. Оставшуюся массу положите в посуду, залейте горячей водой, проварите 5—6 минут и процедите. В отвар всыпьте сахар, положите желатин и, помешивая, нагрейте до кипения. Готовый сироп смешайте с ягодным соком, охладите, поставьте на лед и взбейте смесь венчиком до образования густой пены. Затем разлейте в посуду и поставьте охлаждать.

Для сиропа разомните ягоды, залейте их горячей водой и варите 5—6 минут, процедите, растворите сахар, снова нагрейте до кипения и охладите.

Мусс из шиповника

Требуется: 100 г сушеного шиповника, 320 г сахарного песка, 2 г лимонной кислоты, 60 г желатина, 1600 мл воды.

Способ приготовления. Шиповник промойте, мелко раздробите, залейте горячей водой и так настаивайте в закрытой посуде 10—12 часов, затем процедите сквозь мелкое сито. В полученный настой засыпьте сахар, нагрейте до кипения, положите туда предварительно замоченный желатин и лимонную кислоту, доведите до кипения. Охладите до 30—35°С и взбейте смесь до образования густой пены. Полученную массу разлейте в посуду и охладите.

Мусс с вишнями белковый

Требуется: 500 г вишни, 200 г яичных белков, 450 г сахарного песка, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Вишню освободите от косточек и смешайте с яичным белком и сахаром. Полученную смесь взбейте до образования густой пены, положите ванилин. Мусс разлейте в посуду и охладите.

Мусс шоколадный

Требуется: 200 г шоколада, 1600 мл молока, 200 г сахарного песка, 60 г желатина.

Способ приготовления. Шоколад натрите на крупной терке. Налейте в посуду молоко, поставьте его на огонь и доведите до кипения, разведите в нем тертый шоколад и сахар и доведите до кипения. Положите туда предварительно замоченный желатин,

размешайте, а далее охладите до 30—40°С. Взбивайте до образования густой пены. Разложите мусс в посуду и охладите.

Подсчитаем калории

Любители заварных пирожных с кремом должны знать, что каждое пирожное содержит целых 250 ккал – ровно столько, сколько одно мороженое в вафельном стаканчике.

Мармелад

Мармелад сливовый

Требуется: 1 кг сливы, 400 г сахара.

Способ приготовления. Из сладкой перезрелой сливы удалите косточки, разломав ее на половинки. Затем разомните ее деревянным пестиком. Поставьте на слабый огонь и варите до полного размягчения. Протрите массу через сито. Положите сахар, перемешайте все и варите до готовности. Выложите полученное на блюдо или противень, покрытые пергаментом, дайте подсохнуть и разрежьте на кусочки. Храните в плотно закрытой посуде.

Мармелад-ассорти

Требуется: по 500 г черной смородины, крыжовника, яблок, тыквы и сахара.

Способ приготовления. Яблоки нарежьте дольками, не очищая от кожицы, тыкву – кубиками, налейте немного воды и распарьте яблоки с тыквой до полного размягчения. Массу протрите через сито.

Черную смородину и крыжовник разомните деревянным пестиком, засыпьте сахаром, перемешайте и подогрейте до полного растворения сахара. Протрите через сито.

Обе массы перемешайте и варите до готовности. Разложите в сухие горячие банки, завяжите пергаментной бумагой, когда мармелад покроется пленкой.

Мармелад грушевый

Требуется: 1 кг груши, 500 г сахарного песка.

Способ приготовления. Грушу порежьте дольками, кожицу не снимайте, залейте водой и распаривайте на огне до полного размягчения. Протрите массу через сито. Засыпьте сахаром, перемешайте и варите на медленном огне до готовности. Выложите на покрытый пергаментом противень или блюдо и дайте подсохнуть, затем разрежьте на кусочки. Храните в плотно закрытой посуде.

Глава 9. Пастилки, помадки

Помадка

Требуется: 500 г кускового сахара, 1/2 л воды, ароматическое вещество с любым вкусом.

Способ приготовления. Сахар залейте водой, обязательно накройте кастрюлю крышкой. Все это поставьте на огонь и доведите до кипения. Затем эмалированную кастрюлю или противень полейте холодной водой. Готовый сироп вылейте в эту кастрюлю, побрызгайте еще немножко водой и охладите. После охлаждения сахар мешайте до тех пор, пока он не посветлеет. Затем поставьте кастрюлю на огонь и, легонько помешивая, подогрейте содержимое, не доводя до кипения. В самом конце добавьте ароматическое вещество по вашему вкусу. Получившуюся массу выложите на разделочную доску и сформуйте из нее квадратики. После окончательного остывания квадратики нарежьте на более мелкие.

Кондитерские советы

Вынув корж для торта из духовки, оставьте его остывать на кухне, не выносите в холодное место, так как он может осесть.

Сливочно-молочная помадка

Требуется: 2 л молока, 50—70 г сливочного масла, 300 г патоки, 1 кг сахара, 50 г какао, 25 г шоколада, ванилин.

Способ приготовления. В кастрюлю с выпуклым дном залейте молоко с сахаром и прокипятите до загустения, не забывая непрерывно помешивать деревянной лопаточкой. В загустевшую массу добавьте масло, патоку и доваривайте до полной готовности, часто помешивая. Готовность помадки вы можете определить следующим образом: в небольшую посуду с холодной водой влейте несколько капель массы и соедините в шарик. Если шарик получился полутвердым, массу можно считать готовой.

Выложите помадку на доску или в плоскую посуду, предварительно сбрызнутую холодной водой, и охладите с помощью холодной воды. Остывшую помадку взбейте деревянной ложкой или лопаточкой в матовую рыхлую массу, затем разотрите ее до эластичности. Из помадки раскатайте пласт толщиной 1 см и оставьте на некоторое время для укрепления.

Молочную помадку можно приготовить двух сортов: светло-коричневую – с ванилином и шоколадную – с какао или шоколадом. После укрепления верх помадки украсьте штрихами с помощью ножа, затем нарежьте конфеты.

Помадка «Классическая»

Требуется: 100 г сахара, 500 мл воды, 5 капель раствора лимонной кислоты, 1/2 ч. л. уксуса, ванилин, корица.

Способ приготовления. Сахар всыпьте в кастрюлю, залейте его горячей водой и перемешайте до полного растворения. Поставьте кастрюлю на сильный огонь и варите, не помешивая. Как только сироп начнет закипать, снимите пену с его поверхности, накройте кастрюлю крышкой и варите сироп до тех пор, пока он не приобретет форму мягкого шарика. Для проверки готовности зачерпните чайной ложкой немного сиропа и опустите его в стакан с холодной водой. Если при этом образовался шарик, значит, помадка готова.

Перед концом варки добавьте в сироп раствор лимонной кислоты из расчета 5 капель раствора или 1/2 ч. л. уксуса на каждые 100 г взятого сахара.

Когда сироп сварится, сбрызните его поверхность водой и как можно быстрее охладите его. Для этого поместите кастрюлю в холодную воду или на лед.

Охлажденный сироп осторожно взбивайте деревянной лопаточкой в течение 10—20 минут, пока он не побелеет и не свернется в белую кристаллическую массу, которая и называется помадкой.

Разомните помадку лопаточкой, подогрейте на огне до 45—55°С, не забывая помешивать. В конце приготовления положите в помадку ароматические вещества – ванилин и корицу.

Помадка «Домашняя»

Требуется: 750 мл молока, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Влейте молоко в эмалированную кастрюлю и поставьте на огонь. Как только молоко закипит, всыпьте в кастрюлю сахар и перемешайте до его полного растворения. Далее варите молоко, постоянно помешивая, около 20—30 минут.

Полученную светло-коричневую массу осторожно вылейте тонким слоем на смазанный растительным маслом противень, остудите и нарежьте фигурки желаемой формы. И ваша помадка готова!

Любимые лакомства великих

В доме графов Шереметевых весьма любили угощать гостей ягодными пирожными, которые можно приготовить по следующему рецепту.

Требуется для теста: 7 яиц, по 1 стакану муки и сахарной пудры, 1 ч. л. крахмала.

Для начинки: 1/2 стакана взбитых сливок, 1 стакан клубники, 60 г молочного шоколада.

Способ приготовления. Белки взбейте и смешайте с мукой, солью, крахмалом, постепенно влейте желтки, взбитые с сахарной пудрой. Полученную массу выложите на противень и поставьте в духовку на 15—20 минут, выпекайте до тех пор, пока она не станет румяной и застывшей. Когда бисквитная масса остынет, порежьте ее на кусочки и смажьте взбитыми сливками с клубникой. Сложите вместе по 2 кусочка. Каждое пирожное украсьте тертым или расплавленным шоколадом.

Помадка из сгущенного молока

Требуется: 200 г сгущенного молока, 200 г сахара.

Способ приготовления. Смешайте сгущенное молоко с сахаром так, чтобы сахар растворился полностью, поставьте на медленный огонь и варите до готовности.

Выложите помадку в глубокую посуду и осторожно взбейте деревянной лопаточкой. Снова нагрейте на медленном огне, а потом вылейте ее на кондитерское изделие – тортик или пирожное.

Шоколадная помадка

Требуется: 300 г сахара, 1/2 стакана воды, 1 ст. л. уксуса, 50 г шоколада или 30 г какао-порошка, 1 ч. л. сливочного масла, ванилин.

Способ приготовления. Выложите нужное количество сахара в глубокую емкость и залейте холодной водой. Добавьте ложку уксуса, накройте кастрюлю крышкой и поставьте на небольшой огонь.

Через некоторое время, когда сироп закипит, проверьте его готовность следующим образом: зачерпните ложечкой немного сиропа, и если капля, падая с ложки, потянет за собой нитку, сироп готов. Добавьте в него согретый шоколад или заваренный в 2—3 ст. л. горячей воды порошок какао. Поварите немного и снимите с плиты.

Введите в сироп ложку сливочного масла, ванилин. Как только сироп загустеет, его можно выливать на кондитерское изделие.

Ванильная помадка

Требуется: 1/4 стакана молока, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, ванилин.

Способ приготовления. Смешайте компоненты и перемешивайте массу до полного растворения сахара. Вылейте смесь в эмалированную кастрюлю и поставьте на небольшой огонь. Добавьте ванилин и кипятите жидкость, постоянно помешивая.

Проверьте готовность сиропа: через 5 минут после закипания зачерпните чайной ложечкой и влейте в стакан с холодной водой каплю. Если капелька осядет на дно в виде лепешки – сироп готов. Снимите с огня, добавьте в молоко сливочное масло и хорошо перемешайте. Помадку можете использовать для украшения торта или пирожных.

Помадка из какао

Требуется: 2 ст. л. какао-порошка, 3/4 стакана сахара, 1/4 л молока, 70 г сливочного масла.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты и варите до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Затем снимите с огня, перемешайте и добавьте в сироп сливочное масло. Как только помадка остынет, ее можно использовать.

Пастилки

Это один из видов консервации фруктов и ягод, где плоды выступают в концентрированном виде, уваренные и подсушенные почти до твердости. Особую прелесть этому блюду придает сахарная пудра, покрывающая поверхность пастилы, не давая ей слипнуться. Основа любого вида пастилы – фруктовое или ягодное пюре.

Эта кисло-сладкая пластиночка в небольших количествах прекрасно дополнит плов, жареное мясо, будет отличным лакомством для детей.

Подсчитаем калории

Как правило, небольшой кусочек торта с фруктовой начинкой содержит 400 ккал, а порция торта с кремом – 500 ккал. Вкусные, сладкие и привлекательные торты хороши для грандиозных праздников, дней рождения и прочих веселий, а не для ежедневного питания.

Яблочная пастила

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг меда.

Способ приготовления. Яблоки промойте и разотрите, разложите на смазанном растительным маслом противне. Запекайте их в течение получаса. Затем взбейте яблочную массу при помощи специального венчика до ее побеления. После этого добавьте мед, хорошо перемешайте и продолжайте взбивать, пока не образуется густая белая масса.

Полученную массу выложите на пергаментную бумагу слоем примерно в 3—4 см и подсушите в духовке. Пастилу необходимо хранить в сухом, темном месте.

Абрикосовая пастила

Требуется: 1 кг абрикосового пюре, 150 г сахара.

Способ приготовления. Сделайте мягкое пюре из сладких, перезревших абрикосов, залейте его водой и поставьте на огонь. Варите пюре до загустения, непрерывно помешивая. Затем добавьте нужное количество сахара и варите до готовности.

Положите на противень пергаментную бумагу, немного смажьте ее растительным маслом и выложите на противень свежеприготовленную абрикосовую массу слоем толщиной 2—3 см.

Сушите пастилу в духовке на медленном огне до тех пор, пока она не затвердеет. Готовую пастилу порежьте на кусочки в форме треугольников и храните в стеклянных закупоренных банках.

Пастила грушевая

Требуется: 1 кг груш, 200 г сахара.

Способ приготовления. Сладкие, зрелые груши нарежьте маленькими дольками, разварите в небольшом количестве воды и перетрите через сито. Переложите грушевую массу в кастрюлю с водой и, помешивая, варите на медленном огне до густоты. Добавьте сахар и продолжайте варить до полного загустения массы. Выложите грушевую массу на пергаментную бумагу, предварительно постеленную на смазанный растительным маслом противень, и высушивайте в духовке на слабом огне.

Пастила из яблок

Требуется: 1 кг яблок, 800—900 г сахара.

Способ приготовления. Испеките яблоки в духовке на слабом огне, затем протрите через сито. Протертое пюре поставьте на огонь, подогрейте и добавьте при непрерывном помешивании сахарный песок. Продолжайте уваривать пюре с сахаром до тех пор, пока оно не приобретет консистенцию густой сметаны.

Вылейте горячую яблочную массу в емкости, предварительно устеленные промасленной пергаментной бумагой. Поставьте емкости с пюре в духовку, нагретую до температуры 65—70°С, и подсушивайте в течение 10—12 часов. Если на следующий день вы сможете приготовить еще одну порцию яблочного пюре, пастилу можно сделать двухслойной. Наполните пюре те же формочки или емкости и подсушивайте в духовке на слабом огне. Затем выложите пастилу на первый слой.

Храните пастилу в прохладном, темном и сухом месте.

Экзотические рецепты

ЕГИПЕТСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Требуется: 3 стакана муки, 3/4 стакана растопленного сливочного масла, 70 г апельсиновой или розовой воды, 200 г ореховой смеси (арахиса, миндаля, фисташек), 100 г фиников, 2—3 ст. л. сахара, 1 ст. л. корицы.

Способ приготовления. Просейте муку и сделайте в середине углубление. В это углубление влейте растопленное сливочное масло, апельсиновую или розовую воду и замесите тесто. Из приготовленного теста сформуйте шарики величиной с персик и в середине каждого сделайте углубление. Растолките в ступке ореховую смесь, добавьте туда крупно нарезанные финики и корицу. Приготовленную смесь размешайте со сливочным маслом и сахаром до однородного состояния.

Уложите печенье на смазанный маслом противень, в углубления выложите приготовленную орехово-фруктовую начинку. Выпекайте до появления бледно-золотистого цвета. При подаче к столу посыпьте изделия сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Пастила ежевичная

Требуется: 1 кг ежевичного пюре, 500 г сахара, сахарная пудра, кокосовая стружка.

Способ приготовления. Свежее ягодное пюре выложите в нужного размера емкость и поставьте на медленный огонь. Постоянно помешивайте и постепенно добавляйте сахар небольшими порциями. Смесь должна увариться до объема, вдвое меньше первоначального. Уваривайте ежевичную смесь до состояния желе, потом разлейте в формочки и поставьте в духовку, разогретую до 60—70°С. Масса должна закипеть и вариться в течение примерно 10 часов.

Высушенную ежевичную пастилу порежьте на небольшие кубики, посыпьте сахарной пудрой или кокосовой стружкой. Пастилу храните в плотно закрытых коробочках или в стеклянных банках в сухом и прохладном месте.

Разноцветная пастила

Требуется: несколько сортов готовой пастилы – по 500 г.

Способ приготовления. Сначала приготовьте несколько различных сортов пастилы, например абрикосовую, грушевую, ежевичную или малиновую и клюквенную и т. д. Слегка подсушите всю пастилу в духовке на небольшом огне. Теперь самое главное. Выкладывайте каждый слой пастилы друг на друга, чередуя сорта и одновременно их подсушивая. Например, сначала положите слой белой яблочной пастилы, дайте ему высохнуть, затем на него – слой синей ежевичной пастилы, опять дайте высохнуть, потом можно положить грушевую пастилу и т. д.

Получится очень веселая разноцветная пастила с оригинальным вкусом!

Яблочная пастила

Требуется: 1 кг яблок или 800 г яблочного пюре, 1 кг сахара, 3 яичных белка, 100 г миндаля, 2 ст. л. настойки ванили.

Способ приготовления. Положите неразрезанные кислые яблоки в кастрюлю, налейте холодной воды доверху и поставьте на огонь. Уваривайте яблоки до тех пор, пока кожица на них не начнет лопаться. Если это необходимо, можете подливать в кастрюлю воды. Затем выложите яблоки на решето, дайте стечь воде и протрите через сито.

Смешайте яблочное пюре с сахаром, добавьте белки, все это хорошо перемешайте, взбейте венчиком до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет. Добавьте нужное количество толченого миндаля, настойку ванили.

Выложите яблочную массу в емкость, предварительно устеленную белой бумагой, и поставьте в печь или духовку, чтобы пастила обсохла со всех сторон.

Клюквенная пастила

Требуется: по 1 кг клюквы и сахара.

Способ приготовления. Хорошо замороженную клюкву растолките на холоде в деревянной ступке, выложите на решето, под него поставьте деревянную миску и перенесите все это в теплое место, для того чтобы клюквенный сок начал стекать. Когда сока наберется достаточно, клюкву перетрите в сок, добавьте нужное количество сахара и хорошо перемешайте. Затем переложите клюквенную массу в приготовленную заранее емкость, устланную бумагой, и сушите.

Когда пастила достаточно подсушится и затвердеет, разрежьте ее на квадратики или треугольники. Храните в сухом и прохладном месте.

Кондитерские советы

Быстро приготовить шоколадную глазурь для торта вы можете, растопив несколько шоколадных конфет и смешав их с 1—2 ст. л. теплого молока или воды.

Пастила из крыжовника

Требуется: 500 г крыжовника, 1/2 стакана сахара, 2 яичных белка.

Способ приготовления. Ягоды недозрелого, зеленого крыжовника хорошо промойте, выложите в кастрюлю с холодной водой, поставьте на огонь. Уваривайте до мягкости. Откиньте готовые ягоды на решето и протрите их горячими.

Добавьте в пюре из крыжовника мелкий сахарный песок, два яичных белка и взбейте деревянной лопаточкой. Взбитую массу выложите в емкость, поставьте в прохладное место до полного высушивания пастилы.

Пастила по-словацки

Требуется: 1 кг груш, 130 г сахара.

Способ приготовления. Зрелые, сладкие груши нарежьте небольшими дольками и положите в кастрюлю, наполненную холодной водой. Разварите до мягкости, протрите через мелкое сито.

Снова положите пюре в кастрюлю, залейте водой и, постоянно помешивая, уваривайте до густоты. Затем добавьте сахар, хорошо перемешайте и варите до полного загустения.

Устелите смазанный растительным маслом противень пергаментной бумагой и выложите загустевшую массу на нее тонким слоем. Высушивайте пастилу в умеренно нагретой духовке. Высушенную пастилу скрутите рулоном и храните в плотно закрытых стеклянных банках.

Пастила из айвы

Требуется: 1 кг айвы, 3—4 яблока, 1,5 л воды, 400 г сахара, лимон, сахарная пудра.

Способ приготовления. Спелую айву средней величины разрежьте на четыре части, удалите сердцевину. Добавьте к ней яблоки, предпочтительнее твердого сорта. Варите около часа, накрыв крышкой, на медленном огне. Проверить готовность можно при помощи деревянной палочки: если она легко входит в фрукты, значит, они готовы. Выложите сваренные айву и яблоки в сито и хорошо протрите сквозь него. Добавьте в пюре сахар и сок одного лимона.

Снова варите пюре, помешивайте до тех пор, пока фруктовая масса не загустеет. Когда пастила сварится, выложите ее на смоченную водой деревянную доску и разровняйте широким, смоченным в воде ножом. Должен получиться тонкий пласт толщиной 1 см.

Покройте пласт марлей и поставьте доску в сухое, хорошо проветриваемое место на 1—2 дня. Когда пастила подсохнет, нарежьте ее ромбиками или квадратами и посыпьте сверху сахарной пудрой. Храните в сухих жестяных коробках.

Подсчитаем калории

Очень много «незаметных» калорий человек поглощает, помимо традиционных завтрака, обеда и ужина. Частенько случается перехватить то здесь, то там различные «мелочи» – вафельную трубочку, пирожное, пирожок, мороженое и т. п., а потом оказывается, что в них чересчур много калорий. Если вы поставили себе четкую цель – похудеть, старайтесь следить, чем обычно перекусываете.

Глава 10. Пудинги

Пудинг из черствого пшеничного хлеба

Требуется: 500 г черствого хлеба, 2 стакана молока, 3 яйца, 1/5 стакана сахара, консервированные или свежие ягоды.

Способ приготовления. Хлеб замочите на 45—50 минут в молоке, тщательно разомните его, добавьте взбитые яйца и сахар. Можете добавить свежие или консервированные ягоды. Полученную массу выложите в форму, предварительно смазанную растительным маслом или маргарином и посыпанную молотыми сухарями, и запекайте в духовке 20—30 минут. Подайте пудинг, полив его ягодным сиропом или вареньем, а также посыпав сахарной пудрой.

Пудинг из белой булки

Требуется: 5 яиц, по 1,5 стакана тертой булки и молока, 3/4 стакана сметаны, 1 ст. л. корицы, 1 стакан сахарного песка, 1/2 кг яблок, 2 ст. л. сухарей, 50 г масла.

Способ приготовления. Взбейте яйца в однородную массу, разбавьте молоком. Всыпьте тертую булку, добавьте сметану и измельченную корицу. Хорошо вымешанную массу выливайте в форму небольшими порциями, выкладывая слоями мелко нарезанные яблоки и посыпая их сахаром. Верхний слой должен быть из массы. Форму предварительно тщательно смажьте маслом и посыпьте толчеными сухарями. Выпекайте пудинг при температуре 160—180°С. Подать его можно с вареньем или фруктовым соусом.

Пудинг из черного хлеба

Требуется: 250 г черного хлеба, 125 г сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. л. сахарного песка, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. л. лимонного сока, цедра 1/2 лимона.

Способ приготовления. Черствый черный хлеб натрите на терке, стакан готовых крошек залейте растопленным сливочным маслом. Затем тщательно разотрите все в однородную массу, постепенно добавляя яичные желтки (по одному), сахар, цедру, сметану и сок лимона. В хорошо перемешанную массу влейте крепко взбитые белки, вымешайте все осторожно и вылейте в форму, смазанную маслом. Выпекайте при температуре 180—200°С.

Пудинг из сухарей

Требуется: 200 г сухарей, 1,5 стакана молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, по 1/2 стакана сахара и изюма.

Для соуса: 50 г кураги, по 1/2 стакана сахара и воды.

Способ приготовления. Желтки тщательно разотрите с сахаром, разведите молоком, поставьте на огонь и доведите до горячего состояния. В горячую массу положите нарезанные на небольшие ломтики сухари, встряхните, чтобы сухари покрылись молочной массой, накройте посуду крышкой, уберите с огня и оставьте на 15—20 минут для набухания. Затем оставшиеся белки взбейте в крепкую пену и смешайте с сухарной массой, туда же добавьте изюм. Все осторожно вымешайте и разлейте в небольшие формочки или одну форму, густо смазанную маслом для застывания.

Для соуса промытую курагу залейте водой, поставьте на край плиты до полного размягчения, затем разотрите ее в однородную массу и смешайте с сахаром.

К столу подайте пудинг, вынутый из формы и нарезанный на кусочки. Соус налейте в отдельную посуду.

Кондитерские советы

Чтобы глазурь не растекалась по поверхности торта, перед ее нанесением обсыпьте корж крахмальной мукой.

Пудинг из ванильных сухарей

Требуется: 150 г ванильных сухарей, 3 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 2 стакана молока, 50 г цукатов, по 100 г изюма и сливочного масла.

Способ приготовления. Сухари разломайте, сложите в кастрюлю, залейте горячим молоком, накройте и оставьте на 15—20 минут. Яичные желтки разотрите с сахаром и смешайте с замоченными сухарями. Затем положите нарезанные на кусочки цукаты, изюм, растопленное масло и взбитые белки. Все хорошо перемешайте. Получившуюся массу выложите в специальную форму с отверстием посередине, предварительно смазав ее густым слоем масла и посыпав сухарями. Форма должна быть заполнена на 3/4, чтобы осталось место для подъема пудинга. Выпекайте пудинг при температуре 160—180°С 30—40 минут. Готовый пудинг выложите на блюдо и подайте горячим, при желании облив вареньем или ягодным сиропом.

Пудинг «Дипломат»

Требуется: 1 кг готового бисквита, 400 г консервированных вишен, 2 яйца, 1 ст. л. сахарного песка, 8 г ванильного сахара, 2 ст. л. какао, 1/2 ч. л. корицы, 3—4 ст. л. сливок.

Для соуса: 2 неполные ст. л. крахмала, 1 ст. л. какао, 1/2 ч. л. корицы, 3 ст. л. сахарного песка, 1/2 л молока, белок, ванильный сахар.

Способ приготовления. Из бисквита вырежите 2 круглых коржа, остатки нарежьте кубиками. В круглую смазанную маслом форму положите бисквитный корж, на него выложите половину вишен. Желтки разотрите с сахаром, добавляя какао, корицу и сливки. Тщательно взбейте белки, добавьте в полученную смесь и смешайте с бисквитными кубиками. Половиной полученной массы залейте вишни, выложенные в форму. Выложите вторую половину вишен, залейте оставшейся бисквитной массой. Сверху положите второй корж. Сбрызните вишневым соком и закройте форму. Готовьте на водяной бане 25—30 минут.

Для соуса смешайте небольшое количество молока, крахмал, какао, корицу и сахар. Влейте в кипящее молоко и варите минуту. Белок взбейте с ванильным сахаром и смешайте с горячим какао-кремом.

Пудинг полейте шоколадным соусом и украсьте вишнями.

Пудинг из овощей и зелени

Требуется: по 100 г моркови, петрушки, зеленого горошка, шпината, цветной капусты и сливочного масла, 120 г пшеничной муки, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. л. толченых сухарей.

Способ приготовления. Пшеничную муку смешайте с маслом, слегка обжарьте, залейте молоком. Тщательно помешивая, сварите густое тесто, отстающее от стенок кастрюли. Немного охладив, по одному вбейте в него желтки, затем тщательно взбитые в пену белки. Разделите тесто на три части. Морковь нарежьте и потушите с ложкой масла.

В одну треть теста положите морковь, петрушку и горошек. Во вторую – мелко нарезанный шпинат, немного поперчив его. В третью – вареную капусту. Форму смажьте маслом и посыпьте молотыми сухарями, затем на две трети заполните ее тестом, укладывая его слоями. Морковку – в середину.

Форму поставьте в большую кастрюлю с водой, воды должно быть не выше 1/3 формы. Кастрюлю закройте крышкой и варите с момента закипания 20 минут. Готовый пудинг выложите в тарелку, перевернув форму. Подать такой необычный пудинг можно со сметаной и даже со свежими овощами.

Экзотические рецепты

ГРЕЧЕСКИЕ ДИПЛЕСЫ

Требуется: 500 г манной крупы, 5 яиц, сок 2 апельсинов, 100 г меда, 150 г ореховой смеси, соль, 1—2 ст. л. воды, растительное масло.

Способ приготовления. Смешайте манную крупу, взбитые яйца, апельсиновый сок, добавьте щепотку соли и небольшое количество воды. Все это тщательно перемешивайте в течение получаса. От полученного теста отделите по одному шарику величиной с яйцо и раскатайте в пласты. Полученные пласты нарежьте полосками шириной 2 см и завяжите их бантиками. В глубокой посуде разогрейте оливковое или другое растительное масло и пожарьте приготовленные полоски теста (диплесы) до румяной корочки. Затем выньте готовые диплесы и опустите в мед, разбавленный водой. Перед подачей к столу посыпьте изделия сахаром, порошком корицы и мелко растолченными ореховыми ядрами.

Пудинг куриный паровой

Требуется: 500 г мяса курицы, 2 ломтика черствого белого хлеба, 1/4 стакана молока, 4 яйца, мускатный орех или другая приправа для кур, 4 ст. л. масла.

Для соуса: по 2 ст. л. масла и муки, 1/2 л бульона, 2 яичных желтка, 3 ст. л. сметаны, лимонный сок, зелень.

Способ приготовления. Вареное мясо курицы пропустите через мясорубку вместе с размоченным в молоке белым хлебом, добавьте яичные желтки, специи и взбитые белки. Выложите массу в смазанную жиром форму и варите пудинг на пару в течение часа.

Для соуса масло разотрите с мукой, прогрейте, разбавьте куриным бульоном, вскипятите и введите желтки. Непрерывно помешивая, добавьте сметану, лимонный сок, заправьте по вкусу и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Пудинг разрежьте на порции и перед подачей к столу полейте соусом.

Пудинг с грецкими орехами

Требуется: 250 г пшеничной муки, 1/2 стакана кукурузной муки, 125 г сливочного масла, 2 стакана молока, 8 яиц, по 1 стакану сахара и повидла, 150 г ядер грецких орехов, 2 ст. л. ликера, соль.

Способ приготовления. В кипящее молоко всыпьте соль, добавьте масло и при непрерывном помешивании засыпьте пшеничную и кукурузную муку. Быстро перемешивая, снимите тесто с плиты, чуть охладите и влейте желтки, предварительно растертые с 1/2 стакана сахара. Оставшиеся белки и 3 ст. л. сахара взбейте в крепкую пену и перемешайте с заранее измельченными грецкими орехами. Затем соедините все с заваренным тестом и выложите в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Форму поставьте в кастрюлю с горячей водой (водяная баня) и варите до готовности. Повидло, оставшийся сахар, ликер соедините и подайте к пудингу.

Пудинг ореховый с ванильным соусом

Требуется: 150 г фундука или грецких орехов, 3 яйца, 3/4 стакана сахара, 250 г белого хлеба, 1,5 стакана молока, 100 г сливочного масла, 50 г сухарей.

Для соуса: 1,5 стакана молока, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 упаковки ванилина, 1 ч. л. муки.

Способ приготовления. Мякиш белого хлеба намочите в молоке. Яичные желтки разотрите с сахаром и соедините с прокрученными на мясорубке орехами, намоченным в молоке хлебом и растопленным маслом. Все это хорошо перемешайте, добавьте взбитые белки и выложите в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную молотыми сухарями. Выпекайте пудинг при температуре 160—180°С 30—40 минут. Готовый пудинг выложите из формы и подавайте горячим.

Для соуса сахар разотрите с яичными желтками и мукой. Эту массу разведите горячим молоком и доведите до кипения, непрерывно помешивая. Как только соус загустеет, снимите его с огня, процедите и добавьте ванилин.

Соусом можете полить пудинг или подайте его отдельно.

Кондитерские советы

Если вы готовите сдобное пресное тесто без дрожжей, то тщательно разминайте масло перед замешиванием теста. Масло должно стать достаточно мягким, чтобы хорошо смешиваться с мукой, но не жидким.

Рисовый пудинг с цукатами

Требуется: 1/2 л молока, 100 г круглого риса, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. ванильного сахара, цедра 1/2 лимона, 50 г цукатов, 2 ст. л. ликера, 8 г желатина, 250 мл сливок, мята.

Способ приготовления. Молоко с рисом доведите до кипения, добавив 1,5 ст. л. сахара, ванильный сахар и цедру, и варите под крышкой на слабом огне 30 минут. Желатин замочите в воде. Цукаты мелко нарежьте и пропитайте ликером. Несколько цукатов отложите в сторону. Желатин распустите вместе с цукатами и перемешайте с рисом. Массу остудите и, поставив в холодильник, дайте наполовину застыть. Сливки взбейте с 1,5 ст. л. сахара и добавьте к рису. Небольшие формочки заполните полученной массой и поставьте на 5 часов в холодильник. Перед подачей к столу опустите формочки в горячую воду и опрокиньте на блюдо. Украсить пудинг можно сахарной пудрой, мятой и цукатами.

Пудинг «Яблочный»

Требуется: 1 кг яблок, 100 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, батон или 4 черствые булочки, 1/2 л молока, 1/2 ст. л. ванильного сахара, цедра 1/8 лимона, 3 яйца.

Способ приготовления. Яблоки, очистив, порезав дольками и посыпав сахаром, немного подрумяньте на сковороде на маргарине или масле. Вскипятите молоко, добавив ванильный сахар, цедру и масло. Взбейте яйца с сахаром и соедините их с молоком. Залейте полученной массой нарезанный тонкими ломтиками хлеб.

В смазанную форму выложите по краю ломтики хлеба, распределите внутри яблоки и накройте их оставшимися ломтиками хлеба. Все это облейте молочно-яичной смесью и закройте форму. Пудинг варите на водяной бане 60 минут. Готовый пудинг выньте, опрокинув форму. Для украшения можно использовать сырые яблочные дольки, обвалянные в сахарном сиропе из 3—4 ст. л., приготовленном в сковороде.

Пудинг «Хемпширский»

Требуется: 250 г пшеничной муки, по 120 г сливочного масла и сахарной пудры, 500 г яблок, 2 яйца, 70 г сливового джема, 60 г абрикосового джема, 1/2 стакана молока, 1/5 стакана воды, соль.

Способ приготовления. Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Муку, соль и сахар смешайте с растертыми яйцами, молоком и сливочным маслом. Полученная масса должна иметь консистенцию густой сметаны. Форму обильно смажьте маслом, дно покройте сливовым джемом, затем уложите слой яблок, а сверху положите подготовленную массу. Выпекайте при температуре 170—180°С около часа. Перед подачей к столу выложите пудинг на блюдо и полейте абрикосовым джемом, смешанным с кипяченой водой.

Глава 11. Суфле

Суфле из взбитых белков

Требуется: 4 яйца, 35 г сахара, 2 ст. л. молока, 2 ч. л. муки, 30 г грецких орехов, сахарная пудра для обсыпки.

Способ приготовления. Влейте яичные желтки в эмалированную кастрюлю и хорошо разотрите их с сахаром. Полученную массу соедините с мукой, добавьте очищенные, подсушенные и измельченные орехи. Разведите горячим молоком, непрерывно помешивая, проварите смесь до загустения. Затем в полученную смесь добавьте хорошо взбитые белки, размешайте венчиком и выложите горкой на подмазанное сливочным маслом мельхиоровое или керамическое блюдо. Верх суфле можно украсить этой же массой из кондитерского мешка с резной трубочкой.

Выпекайте суфле при температуре 200°С до готовности 20—25 минут. Суфле должно увеличиться в объеме и приобрести золотисто-розовый цвет. Посыпьте его сверху сахарной пудрой и подайте к столу. К этому блюду хорошо подойдут кипяченое молоко или взбитые сливки.

Подсчитаем калории

Как правило, люди, которые постоянно едят, в большинстве случаев не замечают, сколько и как часто они это делают. Во время приема пищи в компании они контролируют себя и едят довольно сдержанно, но как только остаются в одиночестве, начинают быстро набивать себе желудок, будь то за письменным столом, в автомобиле или поздним вечером перед открытым холодильником. Чаще всего предпочтение отдается кондитерским изделиям. Те, кто постоянно ест, по большей части борются с внутренней пустотой, скукой и неуверенностью. С помощью пищи они заполняют огромный вакуум в жизни.

Ванильное суфле

Требуется: 6 яиц, по 3 ст. л. сливочного масла и муки, по 3/4 стакана молока и сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, соль.

Способ приготовления. Растопите в небольшой кастрюле сливочное масло, добавьте муку, соль и все это хорошенько размешайте. Непрерывно помешивая, влейте тоненькой струйкой горячее молоко. Всыпьте сахар и варите на небольшом огне, помешивая до тех пор, пока не загустеет. Желтки разотрите с ванильным сахаром и введите в горячую смесь, непрерывно помешивая, чтобы не допустить свертывания смеси. Поставьте полученную смесь на 15 минут в холодильник. Форму смажьте большим количеством сливочного масла и посыпьте сахаром. Белки хорошенько взбейте в крепкую пену и осторожно соедините их с готовой массой. Размешайте, выложите в форму и поставьте в духовку на 30—35 минут.

Суфле из творога

Требуется: 250 г творога, 1/3 стакана молока, 2 ст. л. манной крупы, 2 яйца, соль, сливочное масло или любой жир для смазывания формочек.

Способ приготовления. Смешайте творог с молоком, всыпьте манную крупу, соль и все хорошо перемешайте, поставьте полученную массу в холодильник на 30 минут. Добавьте желтки и хорошо взбитые белки. Тщательно перемешав, разложите смесь в формочки и выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу на водяной бане. Дайте суфле немного остыть и можете подавать к столу, украсив ягодами и фруктами.

Лимонно-творожное суфле

Требуется: 400 г творога, 1,5 стакана лимонного сиропа, по 50 г сахара, изюма и цукатов.

Способ приготовления. Положите в миксер творог, сахар, добавьте лимонный сироп и взбивайте в течение 3 минут. Выложите готовое суфле в вазочки и украсьте изюмом и цукатами. Это блюдо можете подать вместе с фруктами, предварительно порезав их на небольшие кусочки, и ягодами.

Суфле «Птичье молоко»

Требуется: 3 стакана молока, 45 г ванильного сахара, 4 яйца, 150 г сахарной пудры, по 50 г изюма и грецких орехов.

Способ приготовления. Растворите в молоке сахар и доведите до кипения. Взбейте яичные белки в густую пену, добавьте в нее 20 г сахарной пудры и снова взбивайте до загустения. Приготовленную пену чайной ложечкой выкладывайте в кипящее молоко и проваривайте в течение минуты. Выньте готовое суфле с помощью шумовки и положите на тарелку для охлаждения. Размешайте в молоке оставшийся сахар и яичные желтки. Полученную массу выложите в кипящее молоко, в котором варилось суфле, и, непрерывно помешивая, приготовьте густой крем. В крем добавьте изюм и, дав ему остыть, разлейте в бокалы. Сверху положите нужное количество суфле и украсьте измельченными орехами.

Суфле из шоколада

Требуется: 300 г шоколада, 7 яичных белков, 60 г сахара, несколько кристалликов ванили, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Измельчите шоколад и залейте его холодной водой. Через 5 минут поставьте на огонь и варите в течение 10—15 минут до загустения. Остудите полученную массу. Взбейте яичные белки с 20 г сахара до образования густой пены и осторожно смешайте с проваренным шоколадом. Выложите готовую смесь в приготовленную форму, смазанную маслом и мукой. Выпекайте 25 минут до полной готовности в средненагретом шкафу. Сверху посыпьте сахарной пудрой и подайте к столу.

Кондитерские советы

Если вы перемесили песочное тесто и оно стало слишком сухим, поставьте его на некоторое время в холод, потом добавьте яичные желтки и тщательно перемешайте. После этого оно снова станет пластичным.

Суфле из яиц и сыра

Требуется: 4 желтка, 2 белка, 300 г сыра, 1 стакан молока, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Растопите в небольшой кастрюльке сыр, добавьте к нему желтки, молоко, муку и сахар. Тщательно все перемешайте и взбейте до образования крема. В отдельной посуде взбейте яичные белки в крепкую пену и добавьте их в приготовленный крем.

Формочки обильно смажьте сливочным маслом и заполните их на 3/4 объема готовой массой. Поставьте в духовку на 5—6 минут сначала на слабый огонь, а потом на огонь посильнее – всего на 8 минут.

Суфле «Классическое»

Требуется: 12 яиц, 180 г сахара, 1,5 стакана молока, 3 ст. л. муки, ванилин.

Способ приготовления. Разотрите добела желтки с сахаром и добавьте к ним пшеничную муку, ванильный сахар. Полученную смесь разотрите так, чтобы не было комочков. При помешивании постепенно разбавляйте смесь горячим молоком, поставьте на огонь и, непрерывно помешивая, доведите до кипения, но не кипятите. Белки взбейте в густую пену и осторожно, тонкой струей влейте в них горячую яично-молочную смесь. Осторожно перемешайте и выложите полученную массу на смазанную маслом глубокую сковороду. Выпекайте суфле в хорошо нагретой духовке в течение 15—20 минут. Подайте к столу в той же посуде, посыпав сверху сахарной пудрой. Отдельно подайте холодное молоко.

Суфле из чернослива

Требуется: 8 яичных белков, 250 г чернослива, 150—180 г сахара.

Способ приготовления. Тщательно промойте чернослив в теплой воде и залейте двумя стаканами холодной воды. Поставьте на огонь и варите до тех пор, пока ягоды не станут совершенно мягкими. Удалите косточки и протрите чернослив вместе отваром через сито. Добавьте смесь и поставьте на огонь, варите до тех пор, пока не загустеет. Яичные белки взбейте в крепкую пену и влейте их при быстром помешивании венчиком в горячее пюре из чернослива. Смажьте сковороду или форму маслом, посыпьте сухарями и выложите в нее приготовленную массу. Выпекайте в духовом шкафу до полной готовности. Сверху посыпьте кокосовой стружкой и смело подавайте к столу.

Суфле из риса

Требуется: 100 г риса, 2 стакана молока, 150 г сахара, 3 яйца, 25 г крахмала.

Способ приготовления. Сварите рис на молоке, как для рисовой каши, для аромата можете добавить ванилин. Разведите крахмал в 2 ст. л. молока. Перед тем как снять рис с огня, добавьте в него разведенный крахмал и проварите еще 4—5 минут. Охладите полученную смесь и добавьте к ней яичные желтки. Белки взбейте в крепкую пену и введите в рисовую кашу с желтками. Все это осторожно перемешайте. Готовую массу выложите в подготовленную посуду для выпекания, посыпьте сахарной пудрой, кокосовой стружкой и выпекайте до готовности. Подайте это блюдо горячим, сразу после выпечки.

Любимые лакомства великих

Писательница Мэри Шелли, работая над очередным романом, требовала, чтобы каждый раз на десерт ей подавали ее любимое лакомство – молочное желе, приготовленное по следующему рецепту.

Требуется: 1/2 л молока, 3 яичных желтка, 80 г сахара, 50 г очищенных грецких или лесных орехов, 15 г желатина, ваниль.

Способ приготовления. Яичные желтки взбейте с сахаром, ванилью и постепенно смешайте с горячим молоком. Поставьте на водяную баню и осторожно смешайте с набухшим желатином и обжаренными, размельченными орехами. Разлейте в вазочки и поставьте в холодильник.

Фруктовое суфле из груш

Требуется: 1 кг груш, по 2 стакана сахара и воды, 150 г сахара, 6 белков, 50 г вишневой наливки.

Способ приготовления. Вымойте груши, разрежьте их на четыре части, вырезав сердцевину, и залейте холодной водой. Слейте воду и засыпьте сахаром, поставьте на огонь и варите до полной готовности. Если груши оказались очень сочными, при варке размешивайте их более продолжительное время, для максимального испарения воды. Если груши не очень сочные, добавьте немного воды. Протрите сваренные груши через сито. Полученное пюре хорошо остудите.

Взбейте белки до получения густой белой пены, добавьте небольшое количество сахара и продолжайте взбивать еще 3—4 минуты. Получив более плотную консистенцию, соедините белки с охлажденным пюре, сюда же добавьте вишневую наливку. Выложите готовую массу в емкость для выпекания, смазав ее сливочным маслом и посыпав панировочными сухарями. Сверху посыпьте сахарной пудрой и выпекайте 15—20 минут. Готовое суфле посыпьте кокосовой стружкой и подавайте сразу же к столу.

Суфле из апельсиновой цедры

Требуется: по 200 г сливочного масла, сахара и сливок, 2 кг муки, 2 стакана молока, цедра 2 апельсинов, 10 яиц.

Способ приготовления. Растопите сливочное масло в эмалированной кастрюле, добавьте муку, смешайте, прогрейте, но не поджаривайте. Полученную смесь залейте кипящим молоком, вымесите лопаткой до гладкости, доведите до кипения и снимите с огня. Цедру апельсинов измельчите, смешайте с сахаром, растертыми добела с желтками, все тщательно перемешайте. И в 2 приема, очень осторожно введите взбитые белки и взбитые в густую пену сливки. Получившуюся массу выложите горкой в смазанный сливочным маслом противень и поставьте в духовку со средним жаром на 10—15 минут. Выньте суфле из духовки, как только оно подрумянится.

Готовое суфле посыпьте сахаром, истолченным с апельсиновой коркой и просеянным сквозь сито.

Суфле из крыжовника

Требуется: 250 г крыжовника, 40 г сливочного маргарина, 80 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 2 яйца, 50 г муки, соль, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Маргарин растопите, добавьте соль, выкладывая остальные ингредиенты, осторожно замесите тесто. Смажьте форму маслом. Разделите тесто на равные части, одну половину положите в форму и равномерно покройте ее вымытыми и просушенными ягодами. Поверх крыжовника положите остальную часть теста. Запеките в предварительно разогретой духовке в течение 40—50 минут. Готовое суфле смажьте сливочным маслом и подайте с фруктовым коктейлем.

Новогодний омлет-суфле

Требуется: 6 яиц, 180 г сахарной пудры, 120 г земляничного мармелада, 40 г рома, 40—50 г сливочного масла, 10 г муки.

Способ приготовления. Отделите желтки от белков, смешайте их с сахарной пудрой и разотрите до образования белой массы. Взбейте отдельно белки до образования густой белой пены, затем добавьте к ним оставшуюся часть сахарной пудры и продолжайте взбивать еще 5—6 минут, до получения более плотной консистенции. Осторожно соедините белки с желтками, прибавьте муку и ром. Полученную массу слегка размешайте. Смажьте сковороду сливочным маслом, вылейте полученную смесь и выпекайте в духовке в течение 10—15 минут, пока суфле не поднимется и не подрумянится со всех сторон. Если мармелад густой, разведите его сахарным сиропом.

На середину готового суфле положите мармелад и при помощи лопатки сложите мармелад пополам, таким образом, чтобы он оказался внутри, а суфле приобрело форму полумесяца. Готовое суфле выложите на тарелку, посыпьте сверху сахарной пудрой. Сахарную пудру рекомендуем прижечь железным прутиком. А из карамелизованного сахара сделайте различные фигурки: кружочки, квадратики, треугольники, то есть делайте все, на что у вас хватит фантазии и мастерства. Вокруг разложите кусочки рафинада и предварительно полейте их ромом. Перед самой подачей ром подожгите и подайте суфле горящим.

Подсчитаем калории

Похудеть сложнее всего тем, чей тип питания позволяет называть их «сладкоежками». Чаще всего «сладкоежками» становятся люди, которых увещевали съесть завтрак, обед или ужин за вознаграждение – сладкое. Став взрослыми, они огорчения и заботы продолжают «заедать» сладостями. Человеку с таким типом питания обычно крайне редко удается помочь диетами.

Торт-суфле

Требуется для теста: 5 яиц, 50 г сахара, 5 ст. л. муки, 200 г сметаны.

Для крема: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, ванилин.

Способ приготовления. Соедините желтки с 30 г сахара, хорошенько разотрите, затем добавьте муку, все перемешайте и введите сметану, снова все перемешав. Белки взбейте в крепкую пену, постепенно всыпая оставшуюся часть сахара. Взбитые белки осторожно смешайте с тестом, выкладывая их не сразу, а постепенно, для более равномерного их распределения.

Разогрейте форму или большую сковороду с высокими краями, смажьте ее маслом, слегка обсыпьте сухарями, осторожно выложите тесто и поставьте в духовку на 20—25 минут. Торт будет готов, как только начнет отставать от краев сковороды.

Для крема разотрите сливочное масло с сахаром, затем добавьте яйца, ванилин и все хорошо взбейте до получения пышной густой массы.

Как только торт остынет, разрежьте его на два коржа. Нижний корж пропитайте ягодным сиропом или ликером, намажьте кремом и накройте его вторым коржом. Сверху выложите оставшийся крем, обмажьте края, украсьте торт орехами, ягодами, фруктами.

Суфле из шоколада с блинчиками

Требуется: 1 кг шоколадной смеси, 5 блинчиков, 100 г мармелада из любых фруктов.

Для шоколадной смеси: 250 г шоколада, 1 стакан воды.

Для блинчиков: 1/2 стакана муки, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, по 1/2 ч. л. сахара и соли.

Способ приготовления. Измельчите шоколад и залейте холодной водой, поставьте на огонь и варите 10—15 минут, до тех пор, пока масса не станет загустевать. Остудите. Затем возьмите ингредиенты для блинчиков и хорошенько перемешайте. Тесто у вас должно получиться жидким. Налейте его разливательной ложкой на раскаленную сковороду, смазанную жиром.

Жарьте блинчики до тех пор, пока они слегка не подрумянятся. Смажьте блинчики мармеладом, а на мармелад нанесите тонкий слой шоколадной смеси. Намазанные таким образом блинчики сверните трубочками и нарежьте их кусочками длиной 3—4 см. Положите их в готовую шоколадную смесь в отдельной посуде, сверху накройте пластом шоколадной смеси, посыпьте сахарной пудрой. Запеките это блюдо в средненагретой духовке. Подайте горячим сразу после выпечки.

Суфле «Селестен»

Требуется: 4 яйца, 100 г сахара, 80 г абрикосового мармелада, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1/2 пакетика ванильного порошка.

Способ приготовления. Желтки смешайте с 80 г сахара и разотрите до образования белой пышной массы. Белки взбейте в крепкую пену, добавьте оставшуюся часть сахара и продолжайте взбивать 4—5 минут. Соедините белки с желтками, прибавьте муку и осторожно перемешайте. Разогрейте на сковороде сливочное масло и налейте полученную смесь равномерным слоем, как блинчик, толщиной примерно 1 см. Пожарив с одной стороны, блинчик переверните и запеките с другой. Снимите поджаренный блинчик со сковороды, положите в специальную огнеупорную тарелку для суфле, смазанную маслом, и нанесите на него тонкий слой мармелада. Подобным образом приготовьте остальные блинчики.

Последний блинчик мармеладом не смазывайте, а посыпьте его сахарной пудрой. Уложенные подобным образом на тарелку блинчики поставьте в средненагретую духовку на 10 минут, чтобы они поднялись, после чего немедленно подавайте к столу.

Кондитерские советы

Чтобы изделие получилось как можно более рассыпчатым, уменьшите содержание в нем жидкости и увеличьте количество жира.

Творожное суфле с абрикосами

Требуется: по 400 г спелых абрикосов и творога, 130 г сахара, сок и цедра лимона, взбитые сливки и различные ягоды для украшения.

Способ приготовления. Спелые абрикосы вымойте, просушите, удалите из них косточки, протрите через сито. К полученному пюре добавьте сахар, протертый через сито творог, немного лимонного сока и измельченной цедры. Все это тщательно перемешайте. Суфле разложите в вазочки, украсьте взбитыми сливками и ягодами. Подайте к столу в охлажденном виде.

Яблочное суфле

Требуется: 12 белков, 150 г сахара, 250 г яблок, 10 г сливочного масла, 3/4 стакана молока, 20 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Яблоки разрежьте на 4 части, удалите сердцевину, положите на противень, смоченный водой, и запеките в духовке до полной готовности. Испеченные яблоки охладите и протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар и, непрерывно помешивая ложкой, варите до загустения. Белки взбейте в густую пену и влейте в них, интенсивно помешивая венчиком, приготовленную смесь.

Сковороду смажьте сливочным маслом и уложите суфле горкой. Можете выпустить его из кондитерского конверта с резной трубочкой. Выпекайте в хорошо нагретой духовке в течение 20 минут. Сверху посыпьте сахарной пудрой и подайте к нему фруктовый соус или взбитые сливки.

Торт-суфле с орехами

Требуется: 600 г сахара, 12 белков, 160 г миндаля, пакетик ванилина, 150 фруктового мармелада.

Способ приготовления. Взбейте белки в крепкую пену, добавьте небольшими порциями сахар с ванилином, измельченный миндаль. Все тщательно смешайте и разделите на 5 порций. Из каждой порции на листе, покрытом белой бумагой, выпекайте на слабом огне корж. Бумагу после выпечки коржей отмочите водой. Коржи смажьте мармеладом и склейте друг с другом. Вместо мармелада можете использовать варенье.

Лимонное суфле

Требуется: по 100 г сливочного масла, сахара и муки, 2 стакана молока, цедра 1—2 лимонов, 6 яиц, сливочное масло для смазывания формочек, заправка из сока двух лимонов, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Зажарьте желтую мучную пассеровку следующим образом: растопите сливочное масло, добавьте постепенно небольшими порциями муку и поджарьте ее на слабом огне до золотистого цвета. Добавьте сахар и сок лимона, залейте горячим молоком и проварите в течение 5—7 минут. Приправьте тертой цедрой лимона и снимите с огня. Постепенно, непрерывно взбивая, введите желтки. Смесь разрыхлите взбитыми в крепкую пену белками и все очень осторожно перемешайте. Наполните смазанные маслом формы, обильно посыпьте сахаром и запеките на водяной бане в течение 40 минут. К этому блюду лучше всего подать лимонный сок, прокипяченный с водой и сахаром.

Подсчитаем калории

Разочаровавшись в любви, люди в большинстве своем прибегают к помощи сладкого. Они съедают массу шоколада и пирожных и сразу начинают себя чувствовать лучше. Причина тому – вещество фенилэтиламин (ФЭА), уровень содержания которого быстро поднимается у влюбленных и удачливых людей и которое есть в кондитерских изделиях.

Сырное суфле

Требуется: 2 стакана молока, 30 г манной крупы, 60 г сыра, 3 яйца, соль, жир для смазывания формочек.

Способ приготовления. Из молока и манной крупы сварите обычную жидкую манную кашу. Сыр натрите на мелкой терке и добавьте его в теплую кашу, перемешайте и постепенно введите желтки. Еще раз перемешайте и разрыхлите смесь взбитыми в крепкую пену белками. Выложите в смазанные жиром формочки и непосредственно перед подачей быстро запеките. К столу подайте в горячем виде вместе со взбитыми сливками.

Фруктовое суфле

Требуется: 700 г фруктов, 300 г сахара, 8—9 белков, 40 г наливки, фруктовое пюре из свежих фруктов и 150 г сахарной пудры для украшения.

Способ приготовления. Фрукты очистите от кожуры и косточек. Приготовьте из них пюре – засыпьте сахаром и проварите до готовности, затем протрите через сито. Если фрукты оказались очень сочными, во время варки постоянно их размешивайте. Этим вы добьетесь максимального испарения воды и получите массу более плотной консистенции. Если же фрукты суховаты, влейте небольшое количество воды для получения необходимой густоты.

Пюре хорошенько остудите. Взбейте белки в густую пену, прибавьте к ним немного сахара и продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не станет более плотной консистенции. Постепенно, небольшими порциями, непрерывно помешивая, введите их в охлажденное пюре и добавьте наливку. Готовую массу выложите в посуду для выпекания, обильно смазанную сливочным маслом и обсыпанную молотыми сухарями. Сверху посыпьте сахарной пудрой и выпекайте 15 минут на среднем огне. Готовое суфле смажьте фруктовым пюре и посыпьте еще раз сахарной пудрой.

Фруктовое пюре «Аида»

Требуется: по 300 г персиков, абрикосов и сахара, 2 апельсина, 9 белков, 60 г наливки из черешен, 4 ст. л. взбитых сливок и 40 г тертого шоколада для украшения.

Способ приготовления. Сделайте пюре из персиков и абрикосов, протерев их через сито. Апельсины очистите от кожуры и пропустите через мясорубку. Смешайте полученную смесь с пюре из абрикосов и персиков, добавьте сахар, перемешайте. Для усиления аромата введите тертую цедру лимона и наливку. Разложите в вазочки, сверху украсьте взбитыми сливками и тертым шоколадом и подавайте к столу.

Суфле из мандаринов

Требуется: 400 г мандаринов, 100 г сахара, 30 г крахмала, 5 белков, 50 г наливки из черешен.

Способ приготовления. Сделайте из 300 г мандаринов пюре, добавьте к нему для аромата наливку и сгустите крахмалом. Полученную массу перемешайте. Оставшиеся мандарины разрежьте пополам, выньте мякоть, а в полученные из корок вазочки выложите готовую смесь. Выпекайте в обычных формах в средненагретой духовке до готовности. Подайте этот десерт горячим в мандариновых вазочках, в которых они выпекались, предварительно украсив взбитыми сливками и посыпав сахарной пудрой.

Кондитерские советы

Если вы готовите дрожжевое тесто, возьмите сухих дрожжей около 1/2—1,5 % от общего количества муки, а свежих – около 2—6 %.

Торт-суфле к празднику

Требуется для теста: 11 яиц, 200 г сахара, 2 кг молотых орехов, 75 г муки, 30 г ванильного сахара.

Для крема: 80 г сахара, 160 г сливочного масла, желток, 1/2 стакана молока, 30 г коньяка, 20 г ванилина.

Способ приготовления. Аккуратно отделите белки от желтков, дайте постоять белкам сутки на холоде и затем взбейте их таким образом, чтобы они увеличились в объеме в 3—4 раза. В густую пышную пену очень осторожно добавьте измельченные орехи, предварительно смешанные с сахаром и мукой. Полученную массу осторожно перемешайте. Немедленно переложите ее на выстланные пергаментной бумагой противни в виде двух лепешек толщиной 5—7 мм. Выпекайте на небольшом огне в течение 2—3 часов до готовности. Как только коржи остынут, выньте из духовки, а через 5 часов снимите бумагу. Смажьте готовые коржи кремом.

Для крема сахар, желток, молоко, коньяк, масло разотрите до образования пышной белой массы и до полного растворения сахара.

Торт-суфле с коньячным кремом

Требуется для теста: 17 яичных белков, 500 г сахара, 350 г сахарной пудры, 100 г муки.

Для крема: 3 желтка, 250 г сливочного масла, 3/4 стакана молока, по 25 г какао и коньяка, 150 г грецких орехов.

Способ приготовления. Белки взбейте до образования пышной белой пены, постепенно, не переставая взбивать, всыпьте весь сахар. Измельченные орехи смешайте с сахарной пудрой, мукой и очень осторожно соедините со взбитыми белками. Из этой массы выпеките 3 коржа. Выньте коржи из духовки, когда они окончательно остынут. Пропитайте их коньячным кремом.

Приготовьте крем. Яичные желтки разотрите добела с сахаром, подогрейте молоко и влейте его тонкой струйкой в яичную смесь, непрерывно помешивая. Охладите полученную массу до комнатной температуры. Размягченное масло взбейте, постепенно добавляя в него сначала какао и коньяк, затем охлажденную массу. Взбивайте до густой пышной массы.

Глава 12. Мороженое

Мороженое «Молочное»

Требуется: 70 мл молока, 4 ст. л. сливок, 5 яиц, 40 г сахара, 20 г сахарной пудры, желатин, ванилин.

Способ приготовления. Сначала приготовьте яично-молочную смесь. Желтки яиц или целые яйца разотрите с сахаром. Затем соедините с частью молока и слегка подогретыми сливками. Желатин замочите в холодной кипяченой воде и, когда он набухнет, залейте небольшим количеством горячего молока. Подготовленный желатин введите в яично-молочную смесь. Массу процедите через частое сито и охладите, поставив в холодильник или холодную воду. Оставьте массу на 2—3 часа для созревания. Затем перед конечным замораживанием добавьте ванилин, растертый с сахарной пудрой. Положите массу в морозилку до полного ее замораживания.

Экзотические рецепты

ФРУКТЫ В ХРУСТЯЩЕЙ «ОДЕЖКЕ»

Требуется: 500 г яблок или груш.

Для теста: 250 г муки, яйцо, 2 ч. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, 1/3 л теплой воды, соль.

Для начинки: 100 г марципановой массы, 1 ст. л. коньяка, 2 ст. л. сахарной пудры, 8—10 засахаренных вишен или цукатов (8 кусочков шоколада), 70 г миндаля, 120 г сахарной пудры, яичный желток для смазывания.

Способ приготовления. Для слоеного тоста смешайте все компоненты до получения гладкой однородной массы. Эту массу вымешивайте руками 5 минут, пока тесто не станет эластичным. Затем отставьте на полчаса, после чего очень тонко раскатайте тесто. Фрукты вымойте, очистите от шкурки, удалите сердцевину, сбрызните лимонным соком.

Для начинки в марципановую массу введите измельченный миндаль, сахарную пудру, коньяк. Полученную смесь пропустите 2—3 раза через мясорубку, каждый раз меняя решетку на более мелкую. Затем взбейте миксером до образования белой однородной массы. В марципановую массу положите измельченный шоколад или вишню. Начинкой заполните фрукты.

Из слоеного рулетного теста вырежите квадраты такого размера, чтобы их углы свободно складывались друг с другом над яблоком или грушей. Фрукты

заверните в тесто, подняв углы квадратов вверх и перевязав у черешка ниткой. Тесто смажьте яичным желтком, посыпьте сахаром. Выложите изделия на смазанный жиром противень и выпекайте около 40 минут при температуре 175°С.

Мороженое «Сливочный аромат»

Требуется: 100 мл молока, 40 мл сливок, 5—6 яиц, 50 г сахара, желатин, ванилин.

Способ приготовления. Для яично-молочной смеси соедините сырые яйца с молоком и сливками, добавьте сахар. Подготовленный разбухший желатин влейте в эту смесь. Протрите через сито массу и поставьте в холодильник, а затем добавьте ванилин и заморозьте.

Мороженое «Шоколадное»

Требуется: 90 мл молока, 3—4 ст. л. сливок, 4—5 яиц, 2 ст. л. какао, 2—3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Какао тщательно разотрите с сахаром до появления белой пены, добавьте 3/4 горячего кипяченого молока. Хорошо размешайте миксером и охладите. Яичные желтки разотрите с сахаром и соедините с оставшимся молоком и сливками. Соедините яично-молочную смесь и смесь какао-порошка. Сразу же положите в морозилку для замораживания.

Мороженое «Кофейное»

Требуется: 2 ст. л. кофе, 1/2 стакана кипяченой воды, 3—4 ст. л. сахара, 100 мл молока, 4—5 яиц, 3—4 ст. л. сливок.

Способ приготовления. Если у вас кофейные зерна, измельчите их в кофемолке. Если же у вас растворимый кофе, никакой предварительной обработки не требуется. Размолотый кофе смешайте с водой, добавьте сахар и нагрейте эту смесь до кипения, процедите и охладите. Разотрите яичные желтки с сахаром, молоком и сливками. Крепкий кофейный настой введите в полученную смесь из яиц. Массу заморозьте.

Пломбир «Сливочный»

Требуется: 50 мл молока, по 40 мл сливок и сгущенного молока, 4—5 яиц, 2 ст. л. сахара, желатин, ванилин.

Способ приготовления. Разотрите яйца с сахаром до появления белой пены. Добавьте немного подогретого молока и взбитые в густую пену сливки. Влейте в полученную массу желатин. Тщательно перемешайте в миксере. Сгущенное молоко влейте в эту массу и еще раз размешайте. Оставьте ненадолго на теплом воздухе до созревания, а затем заморозьте.

Крем-брюле

Требуется: 100 мл молока, 4—5 яиц, 50 г сахара, 40 г сливок.

Способ приготовления. Желтки поставьте на некоторое время в холодное место или в холодную воду, затем взбейте с 1/2 сахара в густую пену в миксере. Постепенно добавляя молоко, продолжайте взбивание. Оставьте получившуюся массу на 30—40 минут в холодильнике для созревания. В это время сахарный песок измельчите до сахарной пудры. Охлажденные сливки смешайте с сахарным песком и поставьте на слабый огонь. Варите эту смесь, непрерывно помешивая, до загустения. Но ни в коем случае не доводите до кипения и следите, чтобы она не подгорала. Смесь сливок и сахарной пудры должна приобрести светло-коричневый оттенок. Сняв ее с огня, быстро охладите, поставив в холодильный шкаф или морозилку. Через 10—15 минут соедините ее с яично-молочной смесью и оставьте в морозилке для конечного замораживания.

Подсчитаем калории

Большинство тортов всегда украшают, и для украшения чаще всего мы используем всеми любимую клубнику. Но редко кто подумает о клубнике, как о ценнейшем питательном продукте, который прямо-таки «напичкан» множеством витаминов: А, В, С, Е, железо. В ней много аскорбиновой кислоты. А уж фолиевой кислоты, стимулирующей выработку эритроцитов – красных кровяных телец, – в ней столько, что ею можно «заряжаться» в сезон на несколько месяцев вперед для профилактики малокровия. Клубника помогает также при заболеваниях почек и нарушении солевого обмена. Она достаточно калорийна. В 100 г ягод содержится 50 ккал.

Мороженое «Фиалковое»

Требуется: 1/2 стакана воды, 2 стакана сахара, 1 стакан сока грейпфрута, пищевой фиалковый ароматизатор, 3 лимона.

Способ приготовления. Смешайте ароматизатор с сахаром, водой и соком грейпфрута. Поставьте смесь на слабый огонь и прокипятите 10 минут. Затем остудите в холодильнике. Холодную смесь протрите через сито. Очищенная жидкость и есть основа будущего мороженого. Добавьте в нее сок 3 лимонов – и мороженое готово. Желательно на некоторое время поставить его в холодильник, чтобы оно заморозилось. При подаче к столу можете украсить фиалками, которые придадут мороженому экстравагантный цвет.

Мороженое «Творожно-фруктовое»

Требуется: по 250 г творога и фруктов (бананов, киви, апельсинов, ананасов), 150 г сгущенного молока, 75 г сахара, 3 миндальных ореха, 2 ст. л. взбитых сливок.

Способ приготовления. Смешайте творог со сгущенным молоком и добавьте сахар. Хорошо взбейте эту смесь в миксере, а затем пропустите через сито. В очищенную смесь добавьте миндальные орехи, предварительно мелко натертые или перемолотые. Сливки тщательно взбейте в густую пену и смешайте со смесью. Положите нарезанные кусочками фрукты. Немного перемешайте, не повредив целостности кусочков, и массу заморозьте. Подавайте такое мороженое со свежими или консервированными фруктами.

Мороженое с вином

Требуется: по 100 мл молока и белого вина, 4—6 желтков яиц, 50 г сахара, 30 г виноградного сока, желатин.

Способ приготовления. Охлажденные яичные желтки взбейте с половиной сахара в густую пену в миксере. Молоко охладите и влейте во взбитую смесь. Тщательно перемешайте. Разведите желатин в теплой воде до его разбухания, соедините его и взбитую смесь яичных желтков, сахара и молока.

Виноградный сок разбавьте оставшимся сахаром и перемешайте. Добавьте сок винограда в яично-молочную смесь. Размешав получившуюся массу, выложите ее в чашку и залейте вином. Вино лучше возьмите виноградное красное десертное. Если у вас вино не виноградное, а из другой ягоды, в процессе приготовления мороженого используйте сок этой ягоды.

Мороженое с коньячным соусом

Требуется: 250 мл молока, 7—8 яичных желтков, 80 г сахарного песка, 25 мл коньяка, 2—3 мускатных ореха, желатин.

Способ приготовления. Сначала приготовьте основу для мороженого, смешав взбитые 4—5 желтков с 1/2 сахарного песка. Тщательно взбейте миксером и добавьте половину охлажденного кипяченого молока. Перемешайте эту смесь и разведите желатином, предварительно разбухшим в теплой воде. Поставьте массу в холодильник.

Для коньячного соуса желтки 3—4 яиц разотрите с оставшимся сахаром. Мускатные орехи натрите на мелкой терке и добавьте в смесь, энергично размешайте, чтобы частички ореха распределились по всему объему смеси.

Подогрейте и введите в эту смесь молоко. Поставьте массу на слабый огонь и варите до загустения, не забывая постоянно помешивать. Следите, чтобы масса не подгорала и не закипала. Продолжительность варки – приблизительно 5—10 минут. Когда смесь загустеет, снимите ее с огня и немного охладите. Затем влейте коньяк и тщательно перемешайте. Достаньте основу для мороженого из холодильника. Сформуйте из нее шарики и уложите их в чашку, обильно залейте коньячным соусом.

Кондитерские советы

Перед введением в тесто сухих дрожжей залейте их холодной водой на 20—30 минут.

Мороженое «Ореховое»

Требуется: 200 мл молока, 6 яиц, 50 г сахара, 70 г арахиса, желатин, ванилин.

Способ приготовления. Желтки с сахаром взбейте миксером до появления обильной пены. 4—5 минут поварите на слабом огне, часто помешивая. Сняв с огня, добавьте горячее молоко и ванилин. Подготовьте желатин, насыпав его в теплую воду для набухания. В массу яиц, сахара и молока введите разбухший желатин. Тщательно перемешайте и остудите смесь, а затем взбейте в миксере. Орехи очистите и немного поджарьте на сковородке без масла или на противне в духовке. Когда орешки станут светло-коричневого цвета, измельчите их и положите во взбитую смесь, перемешайте в миксере. Полученную массу разлейте в формочки и поставьте в морозилку до полного замораживания.

Мороженое с персиками

Требуется: 100 мл молока, 5 яиц, по 50 г сахарной пудры и консервированных персиков, 40 мл сока клубники или земляники, 30 г миндаля, желатин.

Способ приготовления. Желтки взбейте с сахарной пудрой в миксере. Добавьте во взбитую смесь подогретое молоко и разбухший желатин. Немного размешайте и слегка взбейте. Поставьте в холодильник на 20—30 минут. За это время приготовьте соус из персиков. Персики можно взять и свежие, только удалите у них косточки, очистите от кожуры и порежьте кусочками. Готовые кусочки персиков залейте соком клубники или земляники и посыпьте миндалем.

Достаньте смесь из холодильника и добавьте в нее соус. Аккуратно перемешайте, чтобы не раздавить кусочки персиков, поставьте в морозилку для полного замораживания.

Мороженое «Мокко»

Требуется: 3 ст. л. кофейных зерен, 1/2 ч. л. цикория, 200 мл молока, 4—5 яиц, 100 г сахара, желатин.

Способ приготовления. Кофейные зерна измельчите в кофемолке, но не очень мелко. Цикорий пожарьте и тоже измельчите. Смешайте кофейные зерна крупного помола и жареный цикорий. Залейте кипящим молоком и перемешайте, немного остудив, в миксере. Отделите желтки яиц от белков и взбейте желтки с сахаром. Эту смесь добавьте в кофейные зерна и цикорий. Тщательно перемешайте и взбейте. Желатин, разбухший в теплой воде, влейте в эту смесь. Затем поставьте в морозилку.

Цукатное мороженое

Требуется: 200 мл молока, по 50 г сахара и сахарной пудры, 6—7 яиц, 5 ст. л. сливок, 100 г цукатов, 60 мл ликера, ванилин.

Способ приготовления. Желтки взбейте с сахаром до появления пены. Добавьте взбитые сливки и молоко, предварительно немного подогретое. Тщательно взбейте миксером. Цикорий пересыпьте сахарной пудрой и оставьте на 20—30 минут в теплом месте. В цукаты залейте ликер. Смесь молока и желтков соедините с цукатами в ликере. Немного перемешайте и заморозьте.

Глава 13. Оформление кондитерских изделий

Любимые лакомства великих

Кардинал Ришелье, будучи гурманом и ценителем вкусной и изысканной пищи, был не прочь отведать изумительный «воздушный» торт, приготовить который можно и сейчас.

Требуется для теста: 1,5 стакана сахара, 5 белков, 1 стакан грецких или лесных орехов.

Для крема: 1 стакан сахара, 1/2 стакана жирного молока, 5 желтков, 150—200 г сливочного масла.

Способ приготовления. Белки взбейте с сахаром до увеличения объема в 2 раза, добавьте рубленые орехи, тщательно перемешайте. Массу разделите на 3 лепешки. Выпекайте в духовке при температуре 120°С в течение 40—50 минут. Молоко вскипятите с сахаром, добавьте желтки, снова доведите до кипения, охладите. Массу взбейте со сливочным маслом до образования легкого однородного воздушного крема. Выпеченные коржи смажьте кремом. Торт можете украсить рублеными орехами, тертым шоколадом, фруктами и ягодами.

Красиво оформить кондитерское изделие, будь то торт, рулет, булочка или пряник, – это искусство. Здесь нужен своеобразный кулинарный талант. Но при большом желании и знании некоторых «хитростей» профессиональных кондитеров любая хозяйка может поразить близких и гостей «шедеврами» домашней выпечки или десертов.

Хозяйка должна позаботиться о том, чтобы у нее на кухне были в наличии самые необходимые приспособления для изготовления украшений и оформления кондитерских изделий. К таковым относятся отсадочные кондитерские мешки, корнетики и трубочки, кондитерский шприц с насадками, кондитерские гребенки, различные формочки для желе и шоколадных фигурок, взбивалки разных конструкций и миксер для взбивания крема, маленькая сковородочка для получения жженого сахара и карамели, маленькие эмалированные ковшики и кастрюльки для варки заварных кремов, шоколада и глазури, специальные ножницы для нарезки мармелада и цукатов, ступка с пестиком, чтобы толочь орехи, специи и обрезки коржей.

Потребуются и деревянное корытце и сечка для рубки орехов, терка для шоколада и цедры, сита с ячейками разной величины для просеивания посыпок из различных продуктов, деревянные лопаточки и ложки для взбивания масла и яиц, фигурные скалки с рифленой поверхностью для нанесения узоров на гладко раскатанный пласт теста, кухонные доски для нарезки цукатов, мармелада и охлаждения и украшения кондитерских изделий, цедилки для соков и сиропов, деревянные толкушки для разминания ягод, кисточка для пропитывания основ торта и для смазывания булочек, пирожков и пирожных и т. п.

Для формования (отсадки) любой жидкой кондитерской массы путем выдавливания используют кондитерский мешок. Это мешок конической формы из тика, ластика или полотна, в узкий конец которого вставляют металлические трубочки. Отсадочный мешок можно сделать самим из полиэтиленовой пленки, прогладив ее края горячим утюгом. На трубку с винтовой нарезкой навинчивают различные фасонные трубочки, которые придают жидкой массе нужную форму. При отсутствии трубки с нарезкой можно просто вставить фасонную трубочку в прорезь мешка, закрепив ее снаружи крепкой ниткой.

Фасонные трубочки продаются в магазине. После использования мешки надо обязательно вымыть (а матерчатые и прокипятить) и высушить. Вместо кондитерского мешка можно использовать металлический или пластмассовый поршневой шприц с комплектом фасонных трубочек, который продается в хозяйственных магазинах. Иногда гораздо удобнее пользоваться бумажным наконечником-корнетом. Корнеты делают из пергаментной бумаги или из кальки. Надо вырезать из бумаги треугольник, свернуть его трубочкой, свернутые края смазать яичным белком, чтобы не расходились, а конец подрезать так, как того требует рисунок.

Надежнее вложить один корнет в другой. Например, ровно срезанным узким концом наносят орнаменты, веревочки, надписи, зубчатым концом – бордюры и цветы, а клинообразным концом – листики. Как правило, бумажные корнеты – одноразовые, и после использования их выбрасывают.

Металлические трубочки-наконечники для отсадочных мешков можно купить, а можно и сделать самим. Для этого на куске луженой жести надо вычертить круг диаметром 12—15 см и разделить его на 8 секторов. На каждом секторе циркулем наметьте линию отреза узкого конца трубочки и профиль зубчиков. Круг разрежьте на 8 пластинок и по намеченным контурам вырежите зубчики, после чего пластинку загните в конусную трубочку, шов запаяйте оловом и мелким напильником

выровняйте края.

Подсчитаем калории

В кулинарии пряности используются для улучшения вкуса и аромата кондитерских изделий. Всем известно, что пряности имеют специфический вкус и аромат, возбуждают аппетит, но мало кто знает о том, что некоторые пряности обладают бактерицидными свойствами, т. е. подавляют жизнедеятельность бактерий.

Для оформления домашних тортов и пирожных желательно иметь следующие виды трубочек, с помощью которых можно выполнять самые затейливые украшения: с 12 зубчиками – гладкие, как карандашики, с прямым срезом и диаметрами выходного отверстия до 4 мм и до 7 мм; с 7 крупными зубцами – с плоским овальным срезом для создания розы; с комбинированным клинообразным срезом; с клинообразным срезом для создания листиков; с плоским косым срезом для отсаживания цветов; с закрытым сверху срезом и 10 узкими отверстиями между зубчиками; с плоским комбинированным срезом (одна половина среза плоская, другая – с зубчиками).

Кондитерские гребенки используются для нанесения прямых и зигзагообразных линий на креме при отделке пирожных и тортов. Гребенки бывают с зубцами разного профиля, вырезанными из жести или картона.

Чтобы кондитерские изделия были не только вкусными, но и красочными и ароматными, хозяйка должна иметь под рукой различные кондитерские краски и ароматизаторы.

В кондитерской промышленности используют синтетические пищевые красители: сафлор и тартразин, придающие желтый оттенок, кармин – красный, индигокармин – синий. Перед употреблением эти краски разводят в воде, процеживают и добавляют в тесто или крем по каплям с помощью пипетки. Пищевые красители обладают довольно сильным действием, поэтому использовать их следует осторожно.

В домашних условиях окрасить крем или глазурь можно и другими средствами. Зеленый цвет дает сок шпината; белый – молоко, сахарная пудра, сливки и сметана; красный и розовый – сок ягод (малины, вишни, клубники, кизила, брусники, смородины, клюквы), вино, варенье, красные сиропы, подкисленный и процеженный отвар свеклы и краснокочанной капусты; желтый – шафран, разведенный в водке или в теплой воде, морковный сок и обжаренная и процеженная морковная масса, лимонная цедра; коричневый – пережженный сахар,

кофейный настой; оранжевый – апельсиновый сок, мандариновая цедра – смесь желтой и красной краски; шоколадный – шоколад, порошок какао, смесь жженого сахара с красной краской.

Для ароматизации кондитерских изделий многие кондитеры используют пряности – продукты растительного происхождения, в их составе находятся экстрактивные вещества (в частности, эфирные масла), которые обусловливают аромат и острый вкус.

Но важно помнить, что эфирные масла очень быстро разлагаются, поэтому хранить пряности надо в сухих и прохладных местах, в плотно закрытых банках (лучше всего стеклянных) и подальше от света. Если в рецепте указаны пряности и другие вкусовые вещества, их нужно очень аккуратно дозировать и лучше недоложить, чем переложить, поскольку сильный аромат и острый вкус могут испортить изделие.

Итак, ароматизаторы и пряности.

Ваниль – это стручки тропического растения со специфическим запахом. Ваниль придает тортам, пирожным и тесту очень приятный вкус. Для использования в креме стручки ванили сначала отваривают в молоке или в сахарном сиропе, ароматную жидкость добавляют в крем. Если стручки хранятся в сахаре, крем или тесто можно ароматизировать этим сахаром, поскольку он впитывает запах ванили.

Кондитерские советы

Чтобы выпекаемый пирог не румянился слишком быстро, прикройте его листом чистой белой бумаги, смоченным холодной водой.

Ванилин – искусственный заменитель ванили. Это белый кристаллический порошок, синтезируемый химически. У ванилина такой сильный запах, что использовать его предпочтительнее в виде ванильного сахара или в виде раствора (растворяют в водке или в горячей воде 1:20). Если ванилин переложить, крем или тесто будут горчить.

Кардамон – сушеные коробочки с семенами. Перед употреблением семена высвобождают из коробочки и мелко растирают, добавляют в пироги, печенье, пряники, куличи и компоты.

Анис – пряное растение, у семян которого сладковатый вкус и своеобразный аромат. Анисом посыпают печенье и булочки, анис добавляют в компоты и в тесто.

Гвоздика – высушенные нераспустившиеся почки цветка тропического гвоздичного дерева, у них сильный аромат и жгучий вкус. Гвоздику добавляют в пряничное тесто, компоты и варенье. Корица – высушенная кора гвоздичного дерева. Молотая корица в

виде порошка добавляется в тесто, в начинку и на посыпку. Имбирь – тропическое растение. Его растертым корневищем ароматизируют кексы и пряники.

Мускатный орех – плод тропического растения с приятным специфическим ароматом и жгучим вкусом. Натертый на терке орех кладут в пряничное, дрожжевое тесто и в компоты. Мята перечная – травянистое растение. Ее листьями ароматизируют пряники, коврижки и сиропы.

Шафран – высушенные рыльца цветов крокуса. Для добавления в масляное бисквитное или дрожжевое тесто шафран растирают, сутки настаивают в спирте, горячем молоке или в воде и фильтруют. На 1 кг муки идет 0,1—0,2 г пряности. Шафран можно использовать и как краситель, он дает ярко-желтый цвет.

Кориандр – ароматическое растение. Его плоды применяются при изготовлении печенья и пряников. Тмин – очень ароматные семена двухлетнего растения. Ими ароматизируют печенье, пряники, булочки, рогалики, хлеб, посыпают булочки и крендельки.

Фенхель внешне похож на укроп, а по вкусу – на анис. Широко используется для ароматизации кондитерских изделий.

Цедра – цветная корочка цитрусовых (лимона, апельсина, мандарина), которая придает тесту и крему приятный сильный аромат. Перед употреблением плоды моют и обсушивают, затем стирают на терке тонкий цветной слой, который используют сразу или хранят в закрытых стеклянных банках, пересыпав сахаром или высушив.

Тесто можно также ароматизировать эфирными маслами, которые получают перегонкой с водой или отжимают из коры, корней, цветов и листьев ароматических растений (горького миндаля, кардамона, розы, лимона и др.). Масла очень крепкие, поэтому их добавляют по 1—2 капли.

Холодные кремы и сиропы для пропитки можно ароматизировать эссенциями, которые бывают натуральными и искусственными. В тесто эссенции не кладут, поскольку при выпекании ароматические вещества улетучиваются.

Существенно улучшают вкус и аромат кремов, сиропов и желе алкогольные напитки (коньяк, виноградные вина, ром, ликер). Алкогольные напитки используют также для пропитки тортов и пирожных и в качестве разрыхлителей теста (например, слоеного).

Подсчитаем калории

Часто используемые при выпекании булочек мак,

корица, имбирь и гвоздика содержат повышенное количество эфирных масел – до 18 %. При повышенной температуре действие эфирных масел усиливается. Именно эфирные масла и обусловливают свойственный пряностям приятный аромат.

Какао – измельченная обезжиренная масса какао-бобов. Какао широко используется при изготовлении кондитерских изделий, его кладут в кремы, глазурь, тесто. Какао не образует комочков, если его смешать с мукой или с сахаром.

Можно ароматизировать кондитерские изделия чайным настоем. Делают его так: 2 ч. л. всыпают в четверть стакана кипятка и через 6 минут процеживают.

Кофе натуральный – семена кофейного дерева. Для ароматизации кондитерских изделий применяют кофейный настой. Сначала кофе обжаривают до полного потемнения, а затем размалывают на кофейной мельнице. 1 ч. л. молотого кофе заваривают половиной стакана кипятка и накрывают на полчаса, потом кофе отжимают и дают настояться еще полчаса.

Украшения

Украсить кондитерские изделия можно с помощью свечек, конфет, крема, шоколада, желе, ягод и фруктов, карамели, орехов, различных посыпок, цукатов, глазури, марципана и т. п. Подключите фантазию, и ваши блюда будут неповторимыми!

Пластичность масляного крема позволяет выполнять с его помощью самые разнообразные украшения (розы, орнаменты, бордюры, листики, веточки, звездочки и др.) и надписи. Их можно подкрасить в любой цвет, используя для этого пищевые краски, жженый сахар, кофейный или чайный настои, различные соки. Белковый крем тоже используют для украшения, но его надо подсушивать до 3 минут в духовке, чтобы образовалась корочка и украшение зафиксировалось.

Кремы с желатином и масляно-заварные хорошо держат форму, а сметанно-сливочные и заварные быстро ее теряют. Украшать торты и пирожные надо только свежевзбитым кремом, из постоявшего крема украшения получатся без глянца и рябыми.

Линии – ровные, зигзагообразные, волнистые проводят нагретой в горячей воде кондитерской гребенкой, слегка прижимая ее к гладкому краю крема. Цветы, фигурки и узоры делают, выдавливая крем из фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок. Наиболее тонкие рисунки и фигурки определенной формы или окраски делают с помощью корнетика, узкий конец которого или срезается, или в него вставляется фасонная трубочка.

Корнетик наполняют кремом до половины и плотно закрывают так, чтобы при надавливании крем выходил только в месте среза. Корнетик с кремом в руках лучше долго не держать: от рук крем нагревается, становится жидким и рисунки получаются неровные. Перекрутив, корнетик освобождают от остатков крема.

Отсадочный мешок наполняют так: отворачивают широкий конец мешка, чтобы он держался на кисти левой руки, а правой рукой с помощью ложки наполняют мешок кремом на 1/2 объема. В мешке должно остаться как можно меньше воздуха, поскольку он портит рисунки. Затем обеими руками соединяют края широкого конца мешка и, зажимая его правой рукой, выпускают крем, поддерживая узкий конец левой рукой.

В зависимости от волнообразных или зигзагообразных движений корнетика или мешка, медленного или мгновенного изменения силы нажима правой рукой, изменения угла наклона по отношению к изделию, изменения расстояния от поверхности

изделия достигается разнообразие кремовых рисунков. По окончании рисования нужно прекратить давление на мешок или корнетик и концом трубочки сделать короткое движение вперед от себя вдоль рисунка, тогда остаток крема ляжет малозаметным мазком. Если же поднять мешок или корнетик кверху, то на рисунке останется конус из крема.

Любимые лакомства великих

Американский президент Джордж Вашингтон очень любил пончики с сахарной пудрой.

Требуется: 100 г муки, яичный желток, 1/2 ч. л. рома, 8 г сахарной пудры, немного соли, 40—60 г сметаны или сливок, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Яичный желток взбейте со сметаной и сахарной пудрой. В муку добавьте соль, ром, постепенно влейте взбитую массу, тщательно перемешайте, затем вымесите на доске. Тесто оставьте в теплом месте на 30—45 минут. Раскатайте колбаской, порежьте на кусочки толщиной 1—2 см, придайте им необходимую форму. Обжарьте на быстром огне с двух сторон в сильно нагретом оливковом масле.

Когда наносят мелкие узоры, точки и надписи, узкий конец корнетика держат близко к поверхности украшаемого изделия. Можно заранее наполнить мешки и корнетики кремами разного цвета, что позволит сделать украшения более разнообразными и яркими. Если нужно сделать из крема розу, сначала вырезают из бисквита небольшую лепешку (или берут цукат, профитроль и т. п.) – сердцевину розы. Сердцевину укрепляют на палочке с заостренным концом и насаженной на нее пробкой или на столовой вилке. В левой руке держат палочку с сердцевиной, в правой – кондитерский мешок с трубочкой. Поворачивая палочку, на сердцевину выдавливают крем. Когда роза будет готова, ее лопаточкой или вилкой снимают с палочки, придерживая пальцами левой руки, и укладывают на торт или пирожное.

Непосредственно на торте можно сплести корзину из крема одного или разных цветов. Корзину можно сделать и из бисквита (песочного теста), склеивая пласты кремом или фруктовой начинкой. Корзину ставят на подставочку (например, фанерный кружок) широкой стороной вниз и, приподнимая один бок, наносят плетение из крема. Когда крем затвердеет, корзину ставят на торт. Сверху корзины делают ручку из карамели или из специального теста (состав: мука, сахарная пудра и яичный белок). В корзину помещают цветы или конфеты.

Боковую поверхность тортов можно украсить бордюрами из

крема. Кстати, бордюры делаются прежде всех других украшений торта. Бордюры служат не только украшением, но и прикрывают щели, трещины, сглаживают края торта. Их в основном делают с помощью гладкой трубочки с прямым срезом или трубочки с мелкими зубчиками.

Очень красивы различные цветы из крема. Помимо роз, часто делают гвоздики. Их шприцуют из плоской трубочки с косым срезом. Острый уголок трубочки устанавливают неподвижно на поверхность торта или пирожного и начинают выдавливать крем, волнообразными движениями поворачивая противоположный конец трубочки на 180˚С вокруг неподвижного конца. Точно так, но в обратную сторону «насборивают» второй ряд лепестков и т. д.

Кремовые цветы желательно дополнить листиками. Их отсаживают из трубочек с клинообразным срезом различного диаметра. Листики могут быть зелеными, коричневыми, желтыми и даже белыми.

Полностью из листиков можно составить бордюр или весь рисунок. Особенно хорошо смотрятся листики на небольших пирожных. На тортах и даже на пирожных нередко пишут слова, имена, цифры, поздравления и пожелания. Чтобы надписи были выразительными, необходимо, чтобы был контраст между надписью и фоном. Например, нельзя делать шоколадную надпись на шоколаде или писать белым кремом на белой глазури.

Надписи шприцуют из небольшого корнетика с очень узким круглым срезом или с помощью металлической трубочки-»карандашика». Крем используется белковый, заварной и масляный различных цветов и оттенков. Но в нем не должно быть даже мельчайших комочков, иначе он застрянет у выхода из трубочки или корнетика, и получатся неровные, прерывистые линии. Писать надписи можно и двухцветным кремом. В этом случае корнетик заполняют кремом двух цветов продольными полосами.

Кондитерские советы

Чтобы из слоеного теста при выпечке не вытекало растаявшее масло, перед тем как поставить тесто в духовку, некоторое время подержите его в холоде, тогда масло не успеет растаять в духовке, а само тесто хорошо поднимется. Перед укладкой теста на противень сбрызните его холодной водой.

По контуру сделанной надписи можно вторично нанести крем другого цвета или из трубочки другого профиля. В качестве фона для надписи могут быть использованы пластинки из

глазированного шоколадом бисквита, сахарной мастики, желе, помадки и глазури, глазированная или кремовая поверхность торта или пирожного.

Не требуют много труда и времени узоры из посыпок. Они используются для украшения верхней поверхности и боковых сторон тортов и пирожных. У посыпки, чтобы она красиво смотрелась, должны быть приблизительно одинаковые по размеру крупинки. Для этого измельченный продукт просеивают сквозь сито с крупными ячейками. Застрявшие крупинки снова измельчают и просеивают. Наиболее часто в качестве посыпки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки после формования коржей. Бисквитную крошку желательно обжарить в жаркой духовке до коричневого цвета. Можно использовать также песочную, слоеную выпечку и деформированные изделия из белковой массы. Все эти продукты по отдельности или вместе измельчают ножом и просеивают.

Украшать выпечку лучше посыпкой из того же вида теста. Чтобы она держалась, ее наносят на крем, густое варенье или джем. Посыпка может быть сплошной, редкой, фигурной, рядами, кучками, в виде надписей и чисел, однотонной и разноцветной. Посыпать изделия можно из горсти, из желобка (бумажного или картонного), из корнетика с прямым круглым срезом, из сита. Для более точного рисунка можно использовать бумажный или картонный шаблон. Или просто посыпьте кондитерские изделия отдельными крупными ядрами орехов либо сделайте из миндаля, фундука, арахиса, кешью, фисташек и грецких орехов ореховую посыпку, подсушив и измельчив их.

Миндаль очищают от скорлупы, ошпаривают, снимают кожицу, обсушивают и шинкуют или мелко дробят ножом. Сырым нашинкованным миндалем можно изобразить ростки на пирожном «картошка» и иголки на торте «Ежик», а жареным (смешанным с какао или шоколадной крошкой) – обсыпать торты и пирожные. Целые миндалины или половинки красят в разные цвета или обертывают в цветную фольгу и раскладывают на поверхности торта.

Иногда кондитерские изделия посыпают целыми и измельченными орехами еще до выпечки. Но нежелательно использовать для этого грецкие орехи – после выпечки у них появляется неприятный привкус и запах – и фисташки, поскольку они теряют красивый светло-зеленый цвет. Очень красиво и воздушно выглядят пирожные, кексы и песочное печенье, посыпанные сахарной пудрой. Перед использованием сахарную пудру растирают и через сито посыпают выпечку.

Красива и оригинальна разноцветная сахарная посыпка.

Делают ее так: кристаллический сахарный песок подкрашивают небольшим количеством пищевой краски и подсушивают, затем смешивают порции сахара разных цветов. Можно сделать шоколадную посыпку из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури. Все это натирается на терке, протирается сквозь сито или измельчается ножом. Из шоколада можно делать не только посыпку, но и стружку, рисунки и фигурки.

Подсчитаем калории

Абсолютно незаменим в кулинарном хозяйстве ванилин. Но неправильно думать, что в торты, пирожные и прочие кондитерские изделия добавляют чистый ванилин. Этот продукт получают синтетическим путем. Ваниль содержится в плодах тропического растения. Ее в них около 0,75—3,0 %. В результате подсушивания плоды ванили приобретают тонкий кристаллический налет, который мы и покупаем в упаковках. Ванилин, как никакая другая кондитерская добавка, высококалориен. В 5 г этого вещества содержится 200 ккал. 20 г синтетического ванилина заменяют 1 кг ванильных палочек.

Шоколадные украшения делают из шоколадных конфет и 100-граммовых плиток. Для изготовления стружки шоколад охлаждают, а затем немного держат при температуре 25—30°С – тогда при нарезании ножом шоколад сворачивается в красивую трубочку. Сильно охлажденный шоколад крошится, а мягкий не дает стружки.

Шоколадом можно рисовать веточки, деревья, ракеты, цифры, буквы, усики, контуры животных и птиц. Для этого его разламывают на кусочки, растапливают на водяной бане (чтобы не подгорел) и заливают в небольшой пергаментный корнетик. Выбирается какой-нибудь рисунок. На него накладывают кальку или целлофан и по видимым контурам отсаживают из корнетика шоколад. Шоколадный рисунок кладут в холодное место, а после застывания снимают ножом с бумаги и переносят на торт или пирожное.

Для вертикального рисунка заранее отсаживается «ножка», на которой он будет укреплен в нужном месте. Очень нарядны на торте шоколадные дубовые листья. Чтобы их сделать, на рисунок маленького дубового листа накладывают кальку и из корнетика сначала обводят шоколадом контур, а затем заливают середину, тыльной стороной ножа проводят по середине листа линию, а от нее по бокам – короткие косые линии, имитируя таким образом

прожилки листа. После этого делают остальные листья.

Нетрудно сделать из него плоские фигурки: растопленный шоколад разливают на пергаментную бумагу слоем в 3 мм и выемками, смазанными растительным маслом, вырезают различные фигурки. Шоколад не должен быть твердым, иначе фигурки покрошатся. Для получения объемных шоколадных фигурок пользуются одно– и двусторонними формами из гипса, фарфора, глины, пластмассы и металла.

Двусторонние формы скрепляются между собой с помощью зажимов. Формы тщательно очищают от остатков шоколада и протирают насухо чистой тряпочкой, чтобы фигурки и барельефы легко отделялись, затем их подогревают до 30°С и заливают шоколадом с температурой 29—30°С. В двусторонние, скрепленные между собой формы шоколад заливается через нижнее отверстие, форму при этом хорошо встряхивают 2—3 минуты и переворачивают, чтобы избежать пустот от пузырьков воздуха и чтобы шоколад равномерно распределился. После заливки форму ставят отверстием вниз и выливают остатки шоколада, на внутренних стенках остается его слой от 2 до 4 мм.

Если формы крупные и отличаются сложным узором, шоколад наносят кисточкой. Залитые формы охлаждают в холодильнике при температуре 10—12°С, а потом зачищают фигурки от шва, образовавшегося в месте склеивания.

Торт можно украсить шоколадной пирамидкой. Сначала на картоне рисуют карандашом контуры деталей пирамиды и вырезают шаблон. Из корнетика отшприцовывают рисунок: линии рисунка – потоньше, края пирамидки – потолще. Чтобы пирамидка была тверже, в растопленный шоколад добавляют масло-какао. 1—2 часа детали охлаждают в холодильнике, потом обрабатывают их обратные стороны.

Кондитерские советы

Если у пирога в духовке начала подгорать одна сторона, вы можете исправить положение, накрыв этот кусок листом бумаги, пропитанным маслом.

Собирают пирамидку так: на доску кладут две детали плоскими сторонами одна к другой и по краям выжимают шоколад, половинки сжимают и охлаждают. Ставят вертикально на торт и на боковые стороны приклеивают остальные 3—4 детали, дают пирамиде застыть и дополнительно украшают торт марципаном, цветами из сахарной мастики.

Украшения можно делать также и из заменителя шоколада. Готовят его из 15 % какао, 45 % сливочного масла, 40 % сахарной пудры и 10 % (от всей массы) ванильного сахара. Сначала

четверть всего сливочного масла согревают до 45°С, добавляют ванильный сахар и какао, потом остальное масло смешивают с сахарной пудрой и со всеми продуктами.

Разнообразные украшения можно делать из рисовальной массы: белковой, фруктовой, мучной, масляной. Для приготовления белковой массы потребуется 1,5 стакана сахарной пудры и яичный белок. В очень чистую сухую фарфоровую чашку высыпают просеянную через мелкое сито сахарную пудру, добавляют белок и взбивают массу примерно 10 минут, добавив для пластичности 4—5 капель лимонной кислоты или сока лимона. При желании массу можно окрасить в любой цвет. Массой заполняют корнетик, закрывают толстый конец и срезают тонкий. Рисунок из белковой массы сохраняется долго.

Если массу используют не сразу, ее покрывают влажной салфеткой во избежание образования корочки на поверхности. Белковой массой рисуют любые узоры и фигурки, например животных – спинку делают коричневой, а брюшко белым, поворачивая корнетик с двуцветным кремом.

Для приготовления фруктовой рисовальной массы джем, повидло, варенье или мармелад протирают сквозь частое сито и укладывают в корнетик.

Особенно красивы на пирожных мелкие фигурки и цветные точки, нарисованные фруктовой массой.

Для приготовления масляной рисовальной массы потребуются сливочное масло, сахар, вода и масло-какао. Из воды и сахара делают сироп и охлаждают его. Масло деревянной лопаточкой растирают добела и понемногу подливают к нему какао-масло, а потом и сироп. Массу можно окрасить и ароматизировать. Выжимают ее из корнетика на пергамент в виде фигурок, после охлаждения фигурки снимают с бумаги.

Оригинальные украшения получаются из карамели, например карамельные листики, завитушки, паутина, фонтаны, купола, подставки и т. п. Для украшений из карамели варят сахарный сироп, как для помадки, но уваривают его до пробы на карамель. Чтобы предотвратить засахаривание, в сироп добавляют уксусную эссенцию (от лимонной и виннокаменной кислоты карамель желтеет).

Для изготовления карамельных листиков из картофеля, репы, моркови вырезают штампик наподобие листа с прожилками. Штампик насаживают на столовую вилку, обмакивают нижней стороной в горячую карамель зеленого цвета и кладут на слегка смазанную маслом холодную тарелку, карамель немного приклеивается к тарелке, и штампик легко отделяется от нее. Еще не остывший листик ножом отделяют от тарелки и растягиванием

или перегибанием придают ему нужную форму.

Подсчитаем калории

Весьма интересные сведения можно получить о таком простом продукте, как яйцо. При изготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий без яиц практически нельзя обойтись. Средний стандартный вес яйца – 40 г, а содержит оно 50 ккал. На долю белка приходится примерно 10 ккал, а на долю желтка – 40 ккал.

Чтобы сделать завитушку, слегка остывшую пластичную карамель скатывают в виде жгутика и спиралью наматывают на смазанную маслом палочку. Горячую, но не кипящую карамель можно покрасить пищевой краской (сметанообразной консистенции, так как сухие краски плохо растворяются) в любой цвет, а ароматической эссенцией придать нужный вкус и запах.

Из карамельной массы можно сделать фонтан. Для этого надо на столе с мраморной крышкой нарисовать 6 сучков одинакового размера, слегка покрыть их маслом и из четырехслойного корнетика (чтобы горячая карамель не обжигала руки) выдавить карамель тонкой ниткой по контуру первого сучка. Пока сучок гибкий, осторожно снимите его с крышки и передвиньте или уберите в другое место для охлаждения. Затем обведите второй сучок и т. д. Под конец налейте на крышку стола карамель, придав ей форму небольшой лепешки, в нее вставьте остывшие сучки. Сверху концы сучков склейте горячей карамельной массой.

Красивой и воздушной получается паутина из карамели. Для этого концы проволочного венчика окунают в горячую карамельную массу и образовавшиеся на концах проволочек тонкие карамельные нити наносят на специально расставленные тонкие деревянные палочки или металлические прутья.

Для украшения различных кондитерских изделий используют и всевозможные маленькие фигурки из карамели, которые делаются отсаживанием горячей карамели из корнетика на смазанный жиром железный лист или мрамор. Для украшения сложных изделий, например тортов, можно изготовить карамельный купол. Для этого на металлическую форму или посуду куполообразной формы наносят тонкий слой жира, охлаждают его и выпускают из корнетика по заранее намеченному рисунку карамельную массу.

Основание формы заливают побольше. Когда карамель немного остынет, осторожно приподнимают купол пальцами и поворачивают, но до полного остывания купол нельзя снимать с формы.

На остывший купол можно наклеить фрукты или цветы из карамели, марципана и глазированные карамелью орехи, осторожно снять его с формы и перенести на торт.

Грибки, ягоды, цветы, фрукты, фигурки животных и т. п. можно делать из марципана – изделия из миндального теста, которое готовят несколькими способами. При необходимости марципан окрашивают в разные цвета. Из этой пластичной массы руками формуют различные украшения. А можно марципановые фигурки делать и в формах.

Достаточно купить металлическую форму, но можно и сделать форму самим, например гипсовую. Для придания марципану формы его вдавливают в нее, а излишки срезают ножом так, чтобы марципан был на уровне края формы.

Вынимают фигурку из формы за маленький кусочек марципана, приклеенный к фигурке. Ее сушат на доске, посыпанной сахарной пудрой. Если форма двусторонняя, в обе ее стороны набивают марципан, срезают излишки, после склеивания половинок вынимают фигурку и зачищают шов.

Экзотические рецепты

БАНАНОВЫЙ ТОРТ

Требуется для теста: по 200 г сливочного масла или маргарина, и сахара, пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. рома, коньяка или рисовой водки, 4 яйца, 200 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя, соль.

Для начинки: лимон, апельсин, 1/4 стакана банановогo сока или апельсинового ликера, 3 банана, 1 стакан сливок, 1 ч. л. ванильного сахара.

Для украшения: 2 стакана сливок, 50 г рубленых фисташек, 1 ч. л. ванильного сахара

Способ приготовления. Для теста размягченное сливочное масло или маргарин хорошо взбейте с сахаром, солью и ванильным сахаром до получения светлого пенистого крема. Введите в крем сначала коньяк, а затем по одному яйца. Перемешайте все до однородной массы. В полученную массу добавьте муку и разрыхлитель и замесите тесто. Нагрейте духовку до 180°С. Смажьте разъемную форму диаметром 26 см жиром. Тесто равномерно распределите по дну формы. Выпекайте 50 минут. Готовое изделие остудите. Корж разрежьте горизонтально на 2 части.

Для начинки выжмите соки из лимона и апельсина и смешайте с ликером. Бананы очистите и нарежьте ломтиками, поместите в смесь соков с ликером на 15

минут. Сливки взбейте с ванильным сахаром в крутую пену. Аккуратно выложите бананы в сито. Тщательно пропитайте соком оба коржа. Ломтики фруктов смешайте со взбитыми сливками. Равномерно намажьте этой массой нижний корж и накройте его верхним.

Для украшения взбейте в крутую пену сливки, треть их переложите в кондитерский мешок с наконечником в виде звезды. Торт аккуратно обмажьте со всех сторон оставшимися взбитыми сливками. Верх торта и края украсьте фисташками, придавив их деревянной лопаточкой. Затем с помощью кондитерского мешочка выдавите аккуратные розочки и украсьте их нарезанными бананами.

Крупные фигуры делают любой толщины, полые и сплошные, сушат, обсыпав пудрой или крахмалом на доске, в самой форме и на вате, покрытой бумагой. Для окраски изделий из марципана пищевые краски растворяют в винном спирте небольшими частями на блюдце или на дне опрокинутой чашки. Тонкие штрихи и точки наносят узкой кисточкой, окрашивают изделия широкой кисточкой, а брызги в виде крапинок наносят жесткой кисточкой.

Марципановые изделия лакируют пищевыми лаками разного цвета, которые растворяют в спирте или в воде, покрывают расплавленным масло-какао или кокосовым маслом. Чтобы облегчить лакировку, изделие накалывают на острую палочку или проволоку, которую закрепляют в держателе. После высыхания изделия палочку удаляют, а отверстие заделывают кусочком марципана. Из марципана можно сделать устойчивую при хранении розу довольно естественного вида – белую, желтую, красную, розовую, нескольких цветов, разной величины.

Делается роза так: к высушенной марципановой сердцевине приклеивают лаком мелкие лепестки, а потом – крупные, слегка их подсушивают. Для изготовления лепестков марципан раскатывают в пласт толщиной 1 мм, круглой выемкой диаметром 1—2 см вырезают лепешки, при помощи ложки и моделировочной палочки на ладони формуют лепесток.

Из марципана зеленого цвета делают листики, для чего раскатывают маленькие фигуры, похожие на морковь, на столе придают им форму листа и наносят черточки, изображающие жилки листа. А можно быстро раскатать марципан толщиной 1—2 мм, выемкой в форме листа вырезать листики и специальным штампом нанести на них жилки. Из марципана получаются красивые вишни, сливы, виноград. Их покрывают шоколадом,

лакируют и посыпают синей пудрой, напоминающей естественный сизый налет. Марципан в виде персиков и абрикосов окрашивают оранжевой краской, лакируют и посыпают мелко натертой и просеянной бисквитной крошкой.

Из марципана, окрашенного в светло-желтый цвет, можно сделать клубнику. Конец плода у плодоножки оставляют желтым, середину окрашивают в розовый цвет, а после высыхания другой конец красят ярко-красной краской, клубнику покрывают лаком и посыпают сахаром, окрашенным в желтый цвет. Цветной марципан можно просто раскатать в тонкий пласт и накрыть им торт или использовать марципановую массу в качестве начинки.

Если появится желание пошутить, из марципана можно сделать колбасу. Ему придают цвет вареной или копченой колбасы (красной краской, жженым сахаром, какао), раскатывают в пласт толщиной 3 мм, смазывают сахарным сиропом. Из белого марципана вырезают длинные полоски, укладывают их в длину на окрашенный марципановый пласт с интервалом 15—20 мм и сворачивают пласт рулетом. Рулет разрезают на ломтики, очень похожие на срезе на колбасу со шпиком.

Подсчитаем калории

Кормящим матерям, беременным женщинам, а также при гастритах и язвенной болезни рекомендуется употреблять кондитерские изделия пониженной кислотности – молочные булочки, сухой бисквит (в нем свыше 45 % сахара и 20 % свежих яиц).

Для украшения тортов и пирожных используют также цукаты – плоды или кожуру цитрусовых, которые варят в сахарном сиропе, как варенье, и высушивают. Цукаты нетрудно сделать дома и запасти их впрок. Они могут быть не только из цитрусовых, но и из вишни, черешни, яблок, груш, айвы, абрикосов и сливы.

Украшают кондитерские изделия и кандиром. Для его приготовления рафинад самого лучшего качества растворяют в воде и уваривают до 110°С, удаляя пену. Охлажденный до 80°С сироп растирают о края посуды деревянной ложкой или лопаточкой до тех пор, пока он не станет мутным, а по консистенции похожим на жидкую сметану. Если сироп не мутный, туда добавляют сахарную пудру. Затем берут половинки гипсовой формы, промывают их, держат в чистой воде 3 часа, вынимают из нее и заливают через специальное отверстие кандиром.

Важно следить за тем, чтобы не образовались пузырьки и форма была полностью наполнена. После образования корочки на

стенках формы жидкий сироп сливают, а фигурку держат в форме до затвердения, потом вынимают, зачищают, окрашивают и наносят на фигурку белковую рисовальную массу. Чтобы фигурки были белыми, в конце варки в кандир добавляют пищевую краску синего цвета.

Пирожные и сдобные булочки нередко посыпают шрейзелем – мучнисто-маслянистыми сладкими крошками.

При выработке кондитерских изделий в виде скал, пещер и т. п. используют сахарную пемзу. Чтобы окрасить сахарную пемзу в разные цвета, достаточно подкрасить до заварки белки или сахарный сироп.

Чудесным украшением для тортов и пирожных могут стать дольки спелых фруктов (например, апельсина, киви, мандарина, банана). Дольки накалывают на заостренную палочку, опускают в густой сироп для глазирования и подсушивают на воздухе. У долек появляется красивая глянцевитая корочка.

Глава 14. Как правильно подавать кондитерские изделия

Сладкие торты, пирожные, конфеты, прочие сласти являются непременной составляющей любого праздничного стола. Часто случается так, что большое внимание уделяется вкусу и внешнему виду блюда, а особенности его подачи не учитываются совершенно. Как сделать, чтобы поданное на стол кондитерское изделие было не только вкусно, но и удобно есть, вы узнаете, прочитав эту главу.

Может быть, некоторые правила покажутся вам необязательными к исполнению. Однако попробуйте соблюсти их, когда в следующий раз позовете друзей на чай, и все наверняка отметят, что у вас пить чай особенно приятно, ведь хорошие вкусовые качества только подчеркиваются красивой сервировкой стола.

Особенностей подачи сладостей к столу очень много. Рассмотрим для начала самое сложное – праздничный обед с большим количеством блюд.

Кондитерские советы

Для определения степени готовности изделия из теста проткните его тонкой заточенной палочкой. Если на ней не останется следов теста, изделие можно вынимать из духовки.

Если вы ждете к себе домой гостей на какое-нибудь торжество, непременно нужно правильно сервировать стол. Конфеты можно сразу же поставить на стол, но ни в коем случае не в коробке, а в вазочке. Если у вас есть двух– или трехъярусная вазочка, можно положить их в верхний ярус, а нижние заполнить фруктами – получится очень красиво. Если конфеты из коробки, обязательно положите салфетку на дно вазочки, прежде чем ее наполнить.

Другие сласти обычно сразу на стол не подаются, но можно поставить их на небольшой сервировочный столик, где они будут дожидаться своей очереди.

Когда на празднике присутствуют дети, торт на такой столик лучше не ставить, но прочие сласти должны на нем присутствовать в избытке. Вообще же, если вы готовите угощение для детской компании, дайте волю фантазии, они это обожают. Положите побольше разных салфеточек – это красиво, а в такой

компании еще и необходимо.

В качестве десерта для большого праздника лучше всего подойдет торт. Он подается под конец, и если в процессе всего обеда (или ужина) менялись только тарелки, теперь всю сервировку следует сменить полностью.

Если торт покупной, обязательно выньте его из упаковки перед подачей к столу, за исключением того случая, когда упаковка праздничная и относится к данному конкретному празднику. Если торт продавался вместе с подставкой, ее можно оставить, или используйте поднос, накрытый салфеткой.

Очень важно правильно нарезать торт. Если гостей немного, кусочки отрезают по одному, первый достается самому почетному гостю либо человеку, приехавшему издалека. На семейном чаепитии первый кусок достается главе семьи. Не забудьте, что для торта используются специальные тарелочки, а не блюдца из-под чайных чашек.

Если же гостей много, постарайтесь нарезать торт так, чтобы всем хватило. Даже если у вас припрятан еще один, наверняка все хотят попробовать именно этот.

Торты и пироги выставляются на стол нарезанными, за исключением торта в день рождения, который приносят неразрезанным и со свечками. С общего блюда на тарелку кусочки кладут специальной лопаточкой или щипцами. Торты и мягкие пирожные едят десертной вилкой или ложкой, твердые пирожные и булочки с начинкой можно держать в руке. Пирог едят ножом и вилкой, печенье – отламывая по кусочку.

Чашки для кофе, какао или чая ставятся на блюдечках приблизительно в 4—5 см от края стола. Слева от них ставится специальная тарелка для торта. Десертный прибор обычно состоит из ложечки, вилочки и небольшого ножичка. Разные кондитерские изделия едят разными приборами – как удобнее.

Подсчитаем калории

Так, часто к десерту подается зеленый чай, но мало кто знает, что он из себя представляет. В чае содержится от 2 до 4 % кофеина – вещества, тонизирующего и несколько возбуждающего деятельность сердца и нервную систему. Кроме кофеина, в чае имеются еще танин, эфирные масла и другие вещества, в совокупности создающие любимый нами вкус и аромат чая.

С тортом или пирожными все обычно пьют несладкий чай, но это не значит, что на столе не должно быть сахарницы. Положите рядом с ней и несколько ложечек – для тех, кто решит положить

сахар потом.

Иногда бывает сложно провести за столом очень много времени, не вставая. Вы ведь собрались не для того, чтобы поесть, а чтобы пообщаться, к тому же наевшиеся гости вряд ли смогут в полной мере оценить ваши кулинарные способности. Поэтому после горячего вполне уместен перерыв, немного разомнитесь и потанцуйте, а сладкое подайте несколько позже.

В самую последнюю очередь подаются фрукты и мороженое. Мороженое является непременным атрибутом праздничного стола в знойную погоду, его можно купить и заправить сладким соусом, можно сделать и самим, по одному из рецептов, помещенных в этой книге.

В жаркие дни не очень хочется пить горячий чай или кофе, поэтому в качестве десерта можете приготовить желе, мусс или суфле, это всегда очень оригинально выглядит, особенно если красиво сервировать. К этим блюдам подают сок или газированную воду, а желе прекрасно пойдет и без напитка. Как правило, его подают в той же посуде, в которой и готовят, не забудьте об этом, когда будете его охлаждать – сразу разлейте в симпатичные стаканчики или пиалки, лучше всего, если они будут прозрачными. Подавать желе нужно непосредственно перед употреблением. Оно произведет особенное впечатление, если будет украшено кусочками фруктов или цукатами.

Мусс, крем и мороженое раскладывают в тарелочки или креманки незадолго до подачи к столу. Выбор посуды зависит от консистенции изделия, получается симпатично, когда содержимое гармонирует с посудой по цвету. Сверху украсьте листьями лимонной мяты и ягодой: малиной, ежевикой, клубникой.

Пастила, мармелад или домашние конфеты также достойны красивого оформления. На плоскую тарелку положите кружевную салфетку, а потом попробуйте выстроить из сластей башенку или выложите какую-нибудь фигурку (например, на 14 февраля – сердце). Может быть, будет немного жаль потом разрушать ваше строение, но зато при виде такого стола сразу вспомнится сказка «Щелкунчик» с ее чудесными сахарными дворцами и карамельными замками.

Чтобы ваши друзья заранее знали, какими лакомствами вы собираетесь их потчевать, сделайте открытки с меню. Но совершенно необязательно писать там настоящие названия блюд. Пофантазируйте немного и придумайте для каждого угощения новое веселое название, а потом ваши друзья с удовольствием будут отгадывать, какое блюдо как называется и что же им еще предстоит попробовать.

Кондитерские советы

Если вы положили в тесто слишком много сахара, изделия быстро зарумянятся и могут подгореть. Избыток сахара в дрожжевом тесте замедляет его брожение, и выпечка может недостаточно хорошо подняться. Нехватка сахара способствует тому, что выпечка приобретет слишком бледный вид.

Если вы не хотите устраивать большой праздник и ограничиваетесь фуршетом, стол сервируйте совсем по-другому. Вместо скатерти накройте его присобранным полотнищем подкладочного шелка. Конечно, торт всегда выглядит очень празднично и торжественно, но в этом случае он не подойдет, гораздо лучше подать на сладкое пирожные, причем такие, которые можно брать руками.

Сейчас все более популярным становится приглашать друзей на какое-нибудь одно блюдо, которое у вас хорошо получается, например на блины или пирог. В этом случае никаких других блюд готовить не надо, «виновника торжества» поместите на середину небольшого стола и подайте чай.

Преимущества такого вечера очевидны. Во-первых, он не подразумевает больших материальных затрат, и вы можете довольно часто устраивать такие маленькие торжества, чтобы провести приятный вечер в кругу родных вам людей.

Во-вторых, если даже вы не очень хорошо готовите, тем не менее коронное блюдо существует у каждой хозяйки, поэтому ваши гости наверняка останутся довольны. Они смогут оценить предложенное по заслугам еще и потому, что не перебьют вкус ничем другим. В-третьих, наличие только одного блюда позволит вашим друзьям увлечься не едой, а веселой беседой, и вы очень хорошо проведете время.

Можете пригласить и просто на чай. К нему подайте какие-нибудь печенья, плюшки или пирожные. Джем или сладкий соус поставьте на стол в отдельной вазочке. К чаю подойдет и «бабушкино» варенье. Кроме того, когда приглашают на чай, отнюдь не возбраняется принести угощение с собой. Например, покупной тортик или собственноручно испеченное изделие.

В праздник на столе обязательно должен быть шоколад, и не только потому, что это вкусно. Шоколад содержит вещества, способствующие выработке гормонов хорошего настроения, а если у вас на вечере у всех будет хорошее настроение, успех его обеспечен.

Теперь коснемся такого немаловажного вопроса, как оформление дома в каком-то определенном стиле. Если вы хотите

создать полную атмосферу праздника, позаботьтесь и об этом. Купите салфетки с подходящей символикой, украсьте стол цветами. И, конечно, оформите угощение.

Главный символ Нового года – елка, поэтому на столе обязательно должны быть еловые ветки, шишки и горящие свечи, причем шишки можно сделать съедобными. Веточками хвои украсьте и стаканчики с желе, и пиалки с кремом.

Любимые лакомства великих

Английская королева Виктория просто обожала на десерт сладкие трубочки с кремом из сливок. Их можно приготовить по следующему рецепту.

Требуется для теста: 600 г муки, 3 яйца, разрыхлитель или порошок для печенья, 5 ч. л. рома, 300—350 г сливочного масла, 250 г холодной воды, соль.

Для начинки: 500 г сливок, половина пакетика ванильного сахара, 200 г сахара.

Способ приготовления. Муку перемешайте с порошком для печенья или разрыхлителем и солью, добавьте яйца, ром и воду, тщательно вымесите. Положите тесто на 15 минут в холодильник. Затем достаньте его, раскатайте в пласт толщиной 1/2 см, равномерно распределите по поверхности размягченное сливочное масло, сверните конвертом, раскатайте еще раз, сверните и положите на 20 минут в холодильник. Повторите процедуру 3—4 раза.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 4 мм, порежьте на полоски шириной 1,5 см, длиной 10 см. Обверните полосками конусообразные трубочки, края можно немного прищипнуть, изделия смажьте яйцом. Трубочки выпекайте в духовке при температуре 180°С до тех пор, пока они не подрумянятся. Охладите и удалите из них формочки. Сливки хорошо взбейте с сахаром, затем добавьте ванильный сахар и опять взбейте, крем должен быть воздушным и однородным. Трубочки наполните кремом и можете посыпать сахарной пудрой.

Испеките круглые крендельки и поставьте в них свечи, как в подсвечники, все печености посыпьте сахарной пудрой – они получатся немного «заснеженными». Меню можно сделать из новогодней открытки. Мороженое подайте непременно, и не обязательно только в конце трапезы, можно и просто в течение празднества собрать всех в одной комнате: отдохнуть и поесть мороженого.

На День святого Валентина испеките торт в форме сердца и

покройте его красной глазурью. Любым кондитерским изделиям и даже меню можно придать такую форму, желе или суфле сделать красного или розового цвета. Если на стол поставить розы, а на белую скатерть положить алые салфетки, это будет выглядеть очень эффектно, особенно если цветы поместить не в вазы, а в бокалы.

В день свадьбы торт – это совершенно особое угощение. Его размеры зависят только от желаний и возможностей молодоженов, а так – никаких ограничений. Обязательно нужно его спрятать и до поры не показывать. Чем больше и красивее торт, тем торжественнее должно быть обставлено его появление. Лучше сделать это уже по окончании основного застолья. И поднос, и бумажные салфетки должны быть сияюще-белыми, можно с золотой отделкой.

Можно оформить стол и в стиле, характерном для какой-нибудь страны или эпохи, например в древнерусском или шотландском. В первом случае напеките булочек, баранок и кренделей. Не важно, из какого они будут теста – сладкого или пресного, главное, чтобы их внешний вид отвечал требованиям того времени. К выпечке подайте варенье, кисель и квас. Посуда должна быть плетеная или деревянная, салфетки – льняные, а скатерть – с оригинальным орнаментом.

Для создания эффекта шотландского стиля постелите клетчатые скатерть и салфетки. Если у каждого гостя салфетки будут разные, получится, совсем как в Шотландии, где каждый клан имеет свои цвета. На сладкое лучше всего подойдет пудинг.

Каждый цвет имеет свои особенности, поэтому нет лучше способа создать у гостей определенное настроение, чем оформить праздничный стол в единой цветовой гамме. Это ненавязчиво, но очень действенно.

Клубника, вишня, смородина помогут окрасить все съедобные продукты в красный цвет, ежевика и брусника – в фиолетовый, ананас и персик – в желтый, а лимон незаменим, когда надо еще больше оттенить белизну крема или суфле. Подберите посуду и салфетки в тон, а скатерть лучше взять на несколько тонов светлее или совсем белую.

Подбирать цветовую гамму можно не только для создания настроения, но для отражения времени года. Яркие красные и желтые тона будут уместны как летом, так и зимой – в качестве воспоминания о лете. Преобладание желтых тонов в оформлении стола символизирует осень, зеленых и голубых – весну, белых и синих – зиму.

Подсчитаем калории

Всех людей, которые любят сладкое и не хотят толстеть, волнует одна проблема – как сохранить свой нормальный вес или даже достичь идеального. Возьмем в руки калькулятор и немножко посчитаем. Вот формула нормального веса: ваш рост минус 100. Если вы хотите знать свой идеальный вес – отнимите 15 % от полученной цифры.

Аналогичным образом можно подбирать и вкусовую гамму, хотя это несколько сложнее. Здесь гораздо важнее не «однотонность», а, наоборот, удачный контраст, так каждое блюдо покажется еще вкуснее. Только не забывайте, что после кислого любое сладкое блюдо покажется слаще и наоборот.

Эти советы заинтересовали вас? Тогда начинайте готовить сласти и украшать стол прямо сейчас. Ведь совсем не обязательно ждать, когда к вам придут гости, можно красиво сервировать стол и в тот день, когда вы никого не ждете. Как говорил М. Пришвин: «Даже простая расстановка вещей, наведенный порядок дают некоторое спокойствие, а создаваемая форма – счастье...».

Глава 15. Напитки к кондитерским изделиям

Кисель молочный

Требуется: 1 л молока, 100 г сахара, 2 ст. л. крахмала, 1/2 ч. л. ванильного сахара.

Способ приготовления. Разведите крахмал в стакане холодного молока. Остальное молоко вскипятите вместе с сахаром. Влейте молоко с крахмалом в кипящее молоко при постоянном помешивании. Варите на медленном огне 5 минут. Когда кисель будет готов, всыпьте в него ванильный сахар и поставьте в холодное место на 1—2 часа.

Кисель из какао

Требуется: 3 стакана молока, по 1 ст. л. какао и крахмала, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Вскипятите молоко, добавьте в него ванильный сахар. Смешайте какао с сахаром и всыпьте в молоко. Поставьте на медленный огонь, когда молоко закипит, добавьте разведенный холодным молоком крахмал.

Кисель из меда

Требуется: 200 г меда, 2 ст. л. крахмала, 1 л воды.

Способ приготовления. Разведите мед горячей водой, доведите до кипения. Затем снимите пену, добавьте разведенный холодной водой крахмал и варите кисель на медленном огне.

Кисель «Южный»

Требуется: 100 г кураги, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. крахмала, 1 л воды, лимонная кислота на кончике ножа.

Способ приготовления. Залейте курагу теплой водой, поставьте на медленный огонь и варите до мягкости. Потом протрите курагу через сито, чтобы получилось пюре. Пюре положите в горячую воду, добавьте сахар, лимонную кислоту, доведите до кипения, осторожно влейте растворенный в холодной воде крахмал. Охладите кисель и подавайте к столу.

Кондитерские советы

Если в состав теста входят взбитые белки, ни в коем случае не двигайте и не встряхивайте противень в процессе выпекания, иначе тесто осядет.

Кисель «Снежинка»

Требуется: 200 г консервированного компота из фруктов, 20 г сметаны, 10 г коньяка, 1 ч. л. крахмала, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления. Поставьте на медленный огонь компот, добавьте крахмал, предварительно растворенный в холодной воде. Доведите сироп до кипения при постоянном помешивании. Когда сироп остынет, введите коньяк, ванилин. Разложите фрукты из компота в чашечки и сверху залейте киселем. Поставьте кисель в холодное место, а перед подачей к столу украсьте сметаной.

Напиток из земляники

Требуется: 500 г земляники, 200 г сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Разделите приготовленный сахар на две равные части. Засыпьте ягоды одной частью сахара и дайте постоять, пока сахар весь не растворится в ягодном сиропе. Другую часть сахара всыпьте в воду и сварите сироп. Залейте ягоды с сахаром сиропом после его охлаждения.

Малиновый напиток

Требуется: по 4 ст. л. малинового сиропа и ананасового сока, 2 стакана газированного сока.

Способ приготовления. Влейте в емкость малиновый сироп и ананасовый сок, добавьте газированную воду и хорошо перемешайте. Подавайте к десертному столу сразу же после приготовления.

Напиток «Виноградный»

Требуется: 250 г винограда, 150 г сахара, 1 л воды, 1/2 ч. л. гвоздики.

Способ приготовления. Залейте гвоздику горячей водой, доведите до кипения, настаивайте 15—20 минут, процедите через сито. Добавьте сахар, доведите до кипения и варите 5 минут. Горячим сиропом залейте ягоды винограда.

Напиток «Апельсины в молоке»

Требуется: 2—3 апельсина, 4—5 стаканов молока, 2 стакана сахара.

Способ приготовления. Отожмите сок из апельсинов, натрите на терке цедру одного апельсина. Взбейте сок с молоком и сахаром, можно использовать при этом венчик или миксер. Взбейте напиток, подайте к столу. Можно добавить кусочек льда и ягодный сироп.

Напиток «Вишня»

Требуется: по 500 г свежих вишен и вишневого сока, 1/2 газированной воды, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Посыпьте вишни сахаром, оставьте на несколько часов в прохладном месте. Затем добавьте вишневый сок и газированную воду.

Напиток «Лимонный»

Требуется: 2 лимона, 1/2 стакана сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Ошпарьте лимон кипятком, обсушите его на полотенце. Снимите кожуру и натрите ее на терке, залейте холодной водой, вскипятите, процедите, добавьте сахар и выжатый из лимона сок. Остудите напиток, разлейте в бокалы, украсьте ломтиками лимона и подайте с кусочками льда.

Подсчитаем калории

Мы часто используем в качестве начинки для тортов малину в виде варенья или свежие ягоды. Но никто никогда не задумывается, из чего состоит малина, какие жизненно важные вещества и калории она дает нашему организму, какие витамины в ней содержатся. Она богата органическими кислотами, каротином, витамином С, фенольными соединениями, фитостиринами. В 100 г этих ягод содержится 35 ккал. Это относительно малокалорийный продукт.

Напиток из сливок и клубники

Требуется: 1 стакан сливок, 250 г клубники, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Клубнику протрите через сито и разотрите с сахаром так, чтобы тот совершенно растворился. Разбавьте пюре сливками и тщательно перемешайте. Хорошо охладите и до подачи к столу держите в холодильнике.

Напиток из щавеля

Требуется: 100 г щавеля, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. меда, 4 стакана воды.

Способ приготовления. Щавель измельчите, залейте кипятком и поставьте на огонь на 20—30 минут. Снимите с огня, процедите, добавьте сахар и мед и хорошо размешайте. Остудите. Подавайте к столу с кусочками льда.

Напиток витаминный

Требуется: 500 г крыжовника, по 50 г чернослива и клубники, 1/2 стакана сахара, 4 стакана воды, 1 ч. л. картофельного крахмала, корица, гвоздика, апельсиновая цедра.

Способ приготовления. Вымойте чернослив, поместите его в термостойкую посуду, залейте водой и поставьте на огонь. Когда чернослив сварится, снимите его с огня и вытащите ягоды. В полученный отвар положите крыжовник, сахар, корицу, гвоздику и цедру апельсина и снова поставьте на огонь на 7—10 минут. После этого процедите отвар и добавьте в него разведенный в холодной воде крахмал, снова поставьте на огонь и доведите до кипения. Напиток снимите с плиты и охладите. Перед подачей к столу в каждый бокал положите по 1—2 ягоды чернослива, клубнику и кубик льда.

Чай «Мятный»

Требуется: 2—3 ст. л. сушеной мяты, лимон, 5 ст. л. сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Доведите воду до кипения, всыпьте в кипяток мяту, прокипятите 2—3 минуты. Дайте настояться 15 минут, процедите. К столу подавайте с лимоном и сахаром.

Чай «Черничный»

Требуется: 100 г сушеной черники, 1 стакан лимонного сока, 5 ст. л. сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Положите в холодную воду сушеные ягоды черники, варите на медленном огне 10 минут, потом отставьте настаиваться 1 час. Процедите, долейте лимонный сок. Подавайте к столу с сахаром.

Чай «Черничный» 2

Требуется: 100 г сушеной черники, 1 ч. л. лимонного сока, 4 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Положите сушеную чернику в термостойкую посуду, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Доведите до кипения и оставьте на огне на 10 минут. Снимите с плиты и дайте настояться отвару в течение часа. Настой процедите и добавьте в него лимонный сок. К столу подавайте с сахаром.

Кондитерские советы

Если вы хотите приготовить бисквитный рулет, лепешку сворачивайте, пока она не остыла, иначе холодный бисквит сломается.

Липовый чай

Требуется: 2 ст. л. липового цвета, 4 стакана воды, сахар или мед.

Способ приготовления. Залейте липовый цвет кипятком. Накройте крышкой или салфеткой и дайте настояться в течение 10—15 минут. К столу подавайте с сахаром или медом.

Брусничный чай

Требуется: 3 ст. л. брусничных листьев, 4 стакана воды, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Залейте сушеные листья брусники кипятком и настаивайте 10—15 минут. Затем чай процедите и добавьте сахар. К столу подавайте в горячем виде.

Чай «Лесной»

Требуется: 100 г сушеной кожицы яблок, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. меда, 1 л воды, лимон.

Способ приготовления. Подрумяньте кожицу яблок в духовке, положите ее в холодную воду, доведите до кипения, добавьте нарезанный лимон и оставьте на 20 минут. Затем введите сахар и мед и подавайте к столу.

Морс «Летний»

Требуется: 1 стакан черники, 1/2 стакана сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Отожмите сок из приготовленных ягод черники. Поставьте сок в холодное место. Выжатые ягоды залейте горячей водой, добавьте сахар и прокипятите. Затем отвар процедите и смешайте с соком. Поставьте в холодное место, а потом подавайте к столу.

Морс «Малинка»

Требуется: 2 стакана малины, по 1/2 стакана сахара и сока смородины, 1 л воды.

Способ приготовления. Разомните малину, отожмите сок через марлю. Выжатые ягоды залейте водой, вскипятите. Затем процедите, добавьте сахар и малиновый сок. Перед подачей к столу влейте сок смородины.

Морс из шиповника и яблок

Требуется: по 4 ст. л. шиповника и меда, 4 яблока, 4 стакана воды, лимонная или апельсиновая цедра, лимонная кислота.

Способ приготовления. Измельчите шиповник и яблоки, залейте их холодной водой и доведите до кипения, кипятите несколько минут. Отвар процедите, добавьте в него мед, на кончике ножа апельсиновой или лимонной цедры и лимонной кислоты. Остудите и подавайте к столу.

Клюквенно-морковный морс

Требуется: 1 стакан клюквы, 4 моркови, 4 стакана воды, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Разомните клюкву и процедите сок через марлю или частое сито. Выжимки от ягод залейте водой и доведите до кипения. Процедите. Натрите морковь на мелкой терке и отожмите сок через марлю. Смешайте соки, добавьте отвар и сахар. Все тщательно перемешайте и остудите. Подавайте к столу с кусочками льда.

Подсчитаем калории

Люди, очень любящие сладкое, ложащиеся в постель и просыпающиеся с одной лишь мыслью – о плитке шоколада или большом куске торта, как правило, воспринимают свою любовь к сладкому с самоиронией и юмором. Ведь всем известно, что человек, любящий сладкое, очень добр. От них трудно услышать высказывания типа: «Я больше никогда не возьму в рот сладкое!»

Коктейль «Кофейный» 1

Требуется: 1 стакан молока, 1 ч. л. растворимого кофе, яйцо, 3 ч. л. сахара, 3 ст. л. ликера.

Способ приготовления. Доведите молоко до кипения на медленном огне. Разотрите яйцо с сахаром, в полученную смесь всыпьте растворимый кофе и медленно вливайте кипящее молоко. Охладите, взбейте и влейте ликер. Затем разлейте в стаканы, добавив по кусочку льда для каждой порции.

Коктейль «Кофейный» 2

Требуется: 2 стакана молока, 2 ч. л. растворимого кофе, яйцо, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. ликера.

Способ приготовления. Разотрите яйцо с сахаром, добавьте растворимый кофе. В смесь, помешивая, постепенно влейте кипящее молоко. Массу охладите, взбейте и добавьте ликер. Подавайте к столу с кусочками льда.

Коктейль «Дынный»

Требуется: дыня средних размеров, 1 ч. л. сахара, желток, 1/2 стакана яблочного сока, 1 ст. л. толченых орехов.

Способ приготовления. Отожмите сок из дыни, добавьте желток, сахар, яблочный сок и взбейте миксером. Затем разлейте коктейль в стаканы, добавьте орехи и поставьте в холодное место.

Коктейль «Тонизирующий»

Требуется: 40 г лимонного сока, по 2 кусочка сахара и лимона, 250 г шампанского.

Способ приготовления. Положите в бокалы кусочки льда, добавьте лимонный сок, кусочек сахара и залейте все шампанским. Перед подачей к столу бросьте в бокалы по кусочку лимона.

Коктейль «Клубничный»

Требуется: 2 ст. л. клубничного сиропа, 100 г мороженого, по 1/2 стакана воды и свежих или консервированных ягод клубники.

Способ приготовления. Разведите клубничный сироп в воде, добавьте мороженое, несколько ягод клубники. Все как следует взбейте. Подавайте к столу.

Коктейль «Фруктовый»

Требуется: 1/2 стакана любого фруктового сока, 100 г мороженого, 3 ст. л. сока лимонной цедры.

Способ приготовления. Смешайте сок с мороженым, взбейте в миксере. Добавьте сок из лимонной цедры. Подавайте к столу, украсив ломтиком лимона.

Кондитерские советы

При приготовлении бисквитного теста часть муки замените крахмалом. В этом случае изделие получится более рассыпчатым.

Коктейль «Снежный»

Требуется: 1 стакан молока, желток, 1 ч. л. какао.

Способ приготовления. Влейте в глубокую посуду молоко, добавьте желток, какао. Взбейте смесь в миксере, разлейте в бокалы и поставьте в холодильник. Потом подавайте к столу.

Коктейль «Негритенок»

Требуется: 2 стакана молока, яйцо, 100 г мороженого, 1 ст. л. какао.

Способ приготовления. Вскипятите и остудите молоко. Смешайте в миксере все компоненты и хорошенько взбейте. Подавайте к столу сразу же после приготовления.

Коктейль «Июльский»

Требуется: по 1/2 стакана сока крыжовника и молока, желток, 1 ст. л. меда.

Способ приготовления. Добавьте холодное молоко в сок крыжовника, мед, желток. Взбейте смесь в миксере. Разлейте в стаканы, поставьте на некоторое время в холодильник. Подавайте к столу, положив в каждый стакан по кусочку льда.

Коктейль «Малиновый»

Требуется: по 2 стакана малинового сока и молока, 150 г шоколадного мороженого.

Способ приготовления. Вскипятите и остудите молоко. Вылейте в миксер малиновый сок, молоко, мороженое и хорошо перемешайте. Подавайте к столу сразу же после приготовления, положив в бокалы лед.

Коктейль «Апельсиновый»

Требуется: 2 апельсина, 2 ч. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан яблочного сока, 2 ст. л. орехов.

Способ приготовления. Из апельсина отожмите сок и налейте его в миксер, добавьте сахар, желтки, яблочный сок и взбейте. При подаче к столу в каждый стакан насыпьте толченные орехи.

Кондитерские советы

Не вынимайте форму с бисквитным тестом из духовки во время выпекания, иначе тесто может не подняться. Вынув готовый бисквит, оставьте его остывать в достаточно теплом месте и только потом вынимайте из формы.

Кофе-глясссе

Требуется: 2 стакана несладкого черного кофе, 2 ст. л. сливок, 200 г сливочного мороженого, 4 ч. л. сахара.

Способ приготовления. В горячий черный кофе добавьте взбитых сливок и слегка перемешайте. Разлейте на четыре порции, в каждый стакан добавьте по 1 ч. л. сахара и по 50 г мороженого и вновь перемешайте. Подавайте к столу сразу же после приготовления.

Горячий шоколад

Требуется: 2 стакана молока, 50—70 г шоколада, яйцо.

Способ приготовления. Разломайте шоколад на куски и залейте стаканом теплого молока. Когда шоколад растворится, поставьте молоко на слабый огонь и влейте оставшееся кипящее молоко, несколько минут покипятите. Когда шоколад начнет пениться, снимите его с огня и введите один взбитый желток. Напиток подавайте к столу в горячем виде.

Персиковый крюшон

Требуется: 5 персиков, 1,5 стакана персикового сока, 1 ст. л. сахара, 4 стакана черносмородинового морса, 3 стакана минеральной воды.

Способ приготовления. Вымойте свежие персики, разрежьте их на половинки, очистите от кожицы и косточек и положите в крюшонницу. Всыпьте сахар, влейте персиковый сок, закройте крышкой и оставьте на 3 часа. Затем влейте в крюшонницу черносмородиновый морс и минеральную воду, быстро перемешайте и подайте к столу. В каждый стакан можете положить несколько тонко нарезанных ломтиков персика.

Калиновый сок

Требуется: 2 кг ягод калины, 4 стакана воды.

Способ приготовления. Спелые ягоды залейте водой и доведите до кипения. Быстро снимите кастрюлю с огня, отожмите сок из ягод через марлю. Затем процедите его сквозь мелкое сито. Остудите. Подавайте к столу с кусочками льда.

Подсчитаем калории

Невозможно представить кондитерские изделия без сахара. Он необходим нашему организму, как и воздух. Без стакана чая или кофе с сахаром невозможно начать рабочий день. Мозг будет постоянно подавать сигналы и требовать «подпитки». Но не стоит и злоупотреблять сахаром, его излишнее количество вредно для здоровья. В умеренном количестве сахар почти полностью и весьма легко усваивается организмом. Каждый грамм сахара при «сгорании» в организме дает 4,1 ккал. Кроме того, сахар, легко окисляясь, способствует лучшему усвоению жиров.

Заключение

Надеемся, что вы уже попробовали погрузится в волшебный мир сластей в сопровождении книги «Твоя кондитерская» и что ваши первые (или далеко уже не первые) кулинарные опыты по достоинству оценены вашими друзьями, родственниками и, конечно же, понравились вам самим.

Наверное, вы уже сами в процессе готовки осознали, что все бесконечное многообразие мира кондитерских изделий далеко не ограничивается рецептами, содержащимися в этой книге. Хотя, конечно же, мы постарались выбрать наилучшие рецепты, используя которые, вы сможете, даже при небольшом выборе продуктов, сотворить настоящее чудо по всем правилам домашней кондитерской, ничем не уступающее созданиям профессионалов. На кухне всегда есть место для эксперимента – пробуйте, изобретайте! А полезные советы, разнообразные сведения и рецепты книги «Твоя кондитерская» станут вашим самым надежным спутником в стране сладостей.

Но следует помнить, что главной составляющей хорошо приготовленного блюда, не менее важной, чем, например, удачный рецепт или даже качество продуктов, является хорошее настроение самого кондитера. Если вы рассержены на окружающих или просто что-либо раздражает вас – лучше не пытайтесь приготовить какой-либо вкусненький десерт.

Возможно, сам процесс готовки и поможет вам успокоиться, но ваши отрицательные эмоции передадутся и приготовленной вами пище. Сперва попробуйте успокоиться, заняться каким-нибудь любимым делом, которое вас расслабит, успокоит расстроенные нервы. И лишь затем направляйтесь к плите.

Сласти, приготовленные с радостью, особенно для любимого человека, по мнению авторитетных ученых, содержат в больших количествах гормоны счастья. Понаблюдайте за выражением лиц друзей, когда они будут пробовать ваши произведения кондитерского искусства. И наслаждение, которое непременно отразится на их лицах, станет вам наградой за труды. Если же они станут потихоньку выкидывать печенье под журнальный столик – не отчаивайтесь! Возможно, эксперимент с начинкой из перца оказался слишком уж смелым, но в следующий раз все у вас получится.

Теперь, если, не дай Бог, вас одолеет скука, действенным средством против нее послужат те кондитерские изыски, которые вы сможете приготовить собственными руками, обзаведясь всем необходимым для этого оборудованием. Пусть суфле, пастилки и

помадки, выходящие из ваших рук, будут островком радости и счастья для вас и ваших друзей среди однообразного моря будней, и пусть они раскрасят серые дни во все цвета радуги.

И запомните – любое, пусть даже и не самое лучшее творение ваших рук, станет гораздо вкуснее и слаще, если поделиться им с друзьями.